Cod. 6115102800 Rev. 0 del 21/12/2009

SERVIZIO CONSUMATORI
NUMEROVERDE
800-215834

Ariete

Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

825440

CE

Mod. 1595

Gourmet
professional *metal*

Ariete

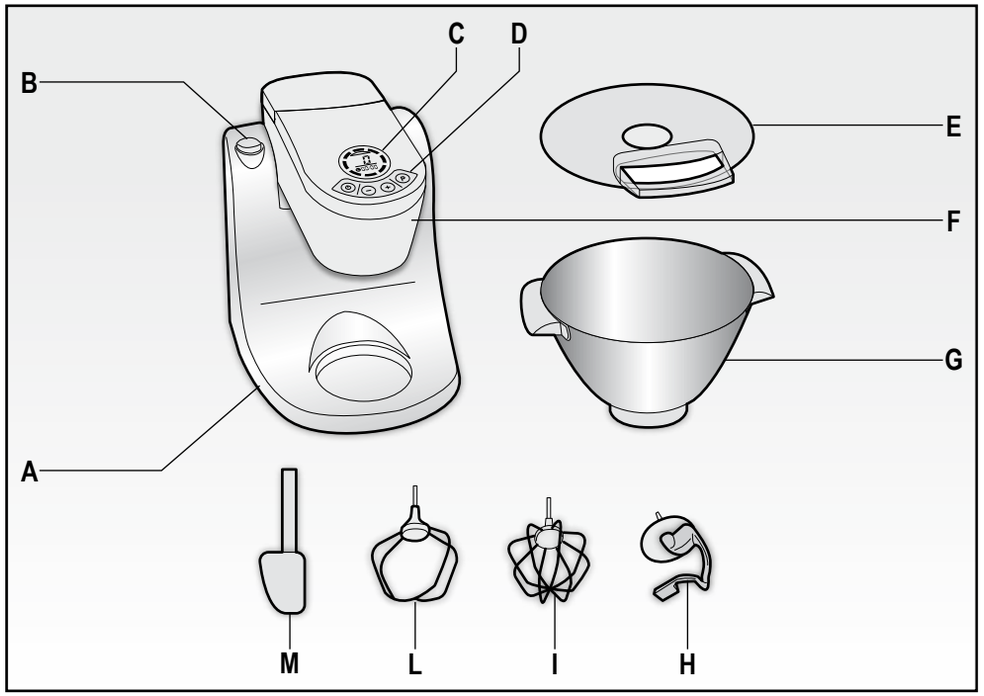

Fig. 1

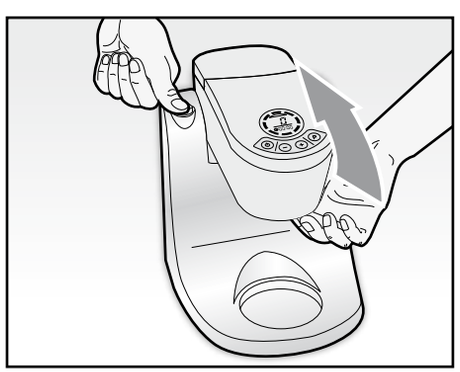

Fig. 2

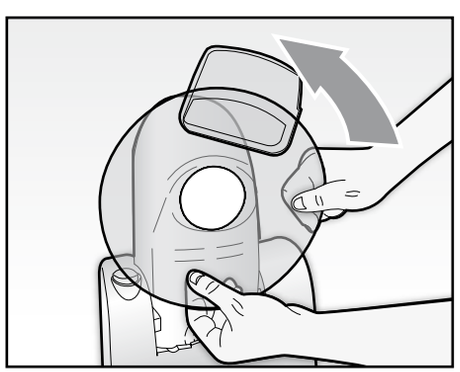

Fig. 3

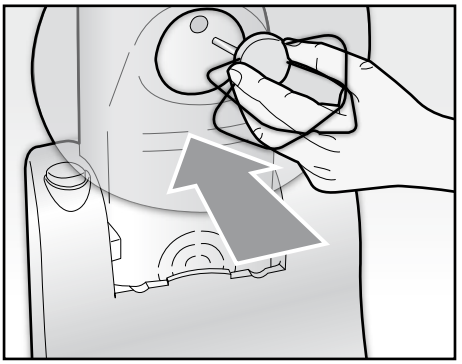

Fig. 4

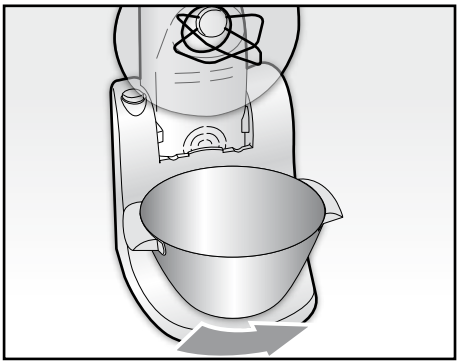

Fig. 5

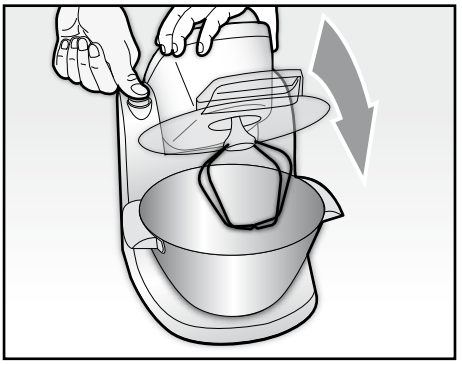

Fig. 6

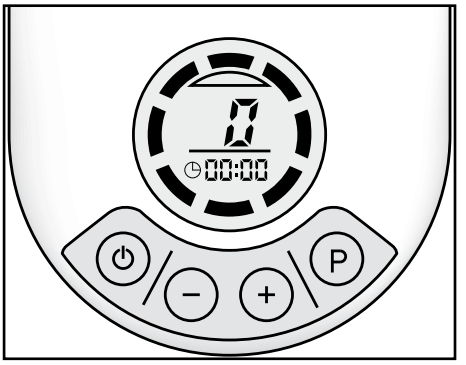

Fig. 7

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
10. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
13. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
14. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da lame in movimento.
15. Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure.
16. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre la spatola in dotazione.
17. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
18. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
19. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
20. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

21. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
22. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
23. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
24. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Corpo dell'apparecchio
B Pulsante inclinazione braccio
C Display
D Pannello comandi
E Coperchio ciotola
F Braccio
G Ciotola
H Frusta per impastare
I Frusta per montare
L Frusta per mescolare
M Spatola

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Premere il pulsante (B) e contemporaneamente sollevare il braccio (F) (Fig. 2).
- Montare il coperchio ciotola (E) sul braccio (F), inserendo le tacche sul coperchio all'interno degli appositi alloggiamenti sulla parte inferiore del braccio. Ruotare il coperchio (E) in senso antiorario per bloccarlo nella sua sede (Fig. 3).
- In base al tipo di alimento da lavorare, inserire la frusta all'interno dell'apposito foro nella parte inferiore del braccio (F), premendola leggermente fino a fine corsa (Fig. 4).

  L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:
  Frusta per montare (I): per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per Pan di Spagna e dolci soffici.
  Frusta per impastare (H): per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, etc..).
  Frusta per mescolare (L): per miscele per dolci morbidi.

- Sempre con il braccio (F) sollevato, inserire la ciotola (G) nell'apposito alloggiamento posto nella base del corpo dell'apparecchio (A); ruotarla in senso orario fino al completo bloccaggio (🔒) (Fig. 5).
- Versare gli ingredienti nella ciotola (G) attraverso l'apposito ingresso sopra di essa, assicurandosi di non superare il livello "MAX" riportato sulla ciotola stessa.
- Premere il pulsante (B) e contemporaneamente abbassare il braccio (F) in modo che il coperchio (E) vada a posizionarsi sopra la ciotola (G) (Fig. 6).

ATTENZIONE: Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente tutti gli accessori.

- Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio premendo il pulsante "⏻" situato sul pannello comandi (D). Si illuminerà il display (C) (Fig. 7).
- Regolare la velocità desiderata tramite i tasti "+" e "-" posti sul pannello comandi (D).
  E' possibile anche selezionare il funzionamento ad impulsi premendo il relativo pulsante "P" sul pannello comandi (D). L'utilizzo ottimale avviene premendo per brevissimo tempo (2/3 secondi).

AVVERTENZA: Sul corpo dell'apparecchio (A) è riportata un'etichetta in cui sono segnalate le velocità da utilizzare in base al tipo di frusta adottata. In ogni caso si consiglia sempre di partire dalla velocità più bassa aumentandola poi secondo necessità e di seguire i tempi di preparazione indicati nella ricetta specifica.

ATTENZIONE: Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivamente; quindi attendere alcuni minuti prima di azionarlo nuovamente.

- L'apparecchio è dotato di un particolare meccanismo che, durante la lavorazione, induce alla frusta, oltre che un movimento rotatorio su se stessa, anche uno circolare attorno alla base della ciotola (G).

ATTENZIONE: Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della ciotola (G), spegnere l'apparecchio ed utilizzare l'apposito foro d'ingresso posto sul coperchio (E) della ciotola stessa.

- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il braccio (F) come descritto in precedenza. Con l'aiuto della spatola (M) in dotazione portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (G).

ATTENZIONE: Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da parti in movimento.

- A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente; alzare il braccio (F) come descritto in precedenza e rimuovere la frusta estraendola con cautela verso l'esterno.
- Rimuovere il coperchio (E) ruotandolo in senso orario.

CONSIGLI UTILI

- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.
- Prima di montare le chiare d'uovo, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella ciotola.
- Per la pasta frolla usare ingredienti freddi, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta.
- Durante la preparazione del pane, accertarsi di non superare la capacità massima consigliata per

evitare di sovraccaricare l'apparecchio.
- Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo e togliere la spina dalla presa di corrente. Eliminare l'impasto in eccesso, evitando così di superare la capacità massima consigliata.
- L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore ad una temperatura max di 50°C/ 122°F.
- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio (A) utilizzare un panno leggermente umido..

ATTENZIONE: Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

RICETTE

Ricetta di base per pan di spagna
4 chiare d'uovo
4 cucchiai di acqua fredda
200 g di zucchero
1 busta di zucchero vanigliato
4 tuorli d'uovo
80 g di farina
80 g di farina di mais
1 cucchiaino di lievito in polvere
Accessori necessari:
Ciotola con frusta per uova
- Versare le chiare d'uovo e l'acqua nella tazza e frullare con l'impostazione 12 per circa 1 minuto finché non montano a neve.
- Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato attraverso il tubo di alimentazione e frullare per circa 1 altro minuto finché lo zucchero non si è dissolto.
- Aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare con alcuni impulsi.
- Setacciare la farina, la farina di mais e il lievito in polvere. Aggiungerli all'impasto incorporandoli delicatamente con la spatola.
- Versare l'impasto in una teglia con bordo rimovibile e stendere.

Ricetta di base per impasto per torte
4 chiare d'uovo
1 busta di lievito in polvere
250 g di margarina morbida o burro
250 g di zucchero
1 busta di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
4 uova
Farina
150 ml di latte
Accessori richiesti:
Ciotola con frusta mescolatrice
- Versare tutti gli ingredienti nella tazza nell'ordine indicato.
  Mescolare per 1 minuto con l'impostazione 12 finché l'impasto non diventa morbido e cremoso.
- Se durante il processo l'impasto si è attaccato ai bordi della tazza, spegnere l'apparecchio, aprire il coperchio e spingere l'impasto all'interno del bordo della tazza usando la spatola.
- Versare in una teglia da forno adeguata e infornare.
  L'impasto può essere leggermente modificato a piacere aggiungendo altri ingredienti.

Esempio per "marble cake":
- Versare i 2/3 dell'impasto nella teglia. Aggiungere 1 cucchiaio di cacao in polvere e 1 cucchiaio di latte all'impasto rimanente e mescolare ancora brevemente con alcuni impulsi.
- Versare l'impasto scuro su quello chiaro nella teglia. Immergere uno stecchino e con dei movimenti dall'alto verso il basso creare l'effetto "marmo" nell'impasto.

Ricetta di base per pasta brisè
250 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di margarina o burro
60 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 uovo
1 cucchiaio di acqua fredda
Accessori richiesti:
Ciotola con frusta mescolatrice
- Versare la farina, il lievito, il sale e lo zucchero nella tazza. Sminuzzare il burro freddo e versare anch'esso nella tazza.
- Mescolare con l'impostazione 1 per 30 secondi, aggiungere l'uovo e l'acqua fredda attraverso il foro nel tappo della tazza e progressivamente aumentare la velocità fino a Velocità 6 per mescolare nell'impasto.
- Prima di procedere, mettere l'impasto in frigo a riposare per circa 30 minuti.
- Stendere l'impasto, metterlo in una teglia ben ingrassata e aggiungere frutta a piacere, ad esempio mele o susine.

Ricetta di base per pasta brioche

350 g di farina
40 g di lievito di birra (fresco) o 1 busta di lievito di birra secco
80 g di zucchero
1 pizzico di sale
80 g di margarina fusa
200 ml di latte tiepido
Accessori richiesti:
Ciotola con frusta mescolatrice

- Versare gli ingredienti nella tazza nell'ordine indicato.
- All'inizio mescolare a Velocità 1 per 30 secondi e incrementare progressivamente la velocità fino a Velocità 6 per mescolare l'impasto.
- Estrarre l'impasto dalla tazza e continuare ad impastare per un po' a mano.
- Mescolare quindi a mano altri ingredienti che non devono essere sminuzzati, ad esempio uva passa.
- Prima di continuare consentire all'impasto di espandersi in una tazza coperta in un ambiente caldo finché non raddoppia il suo volume.

Possibili utilizzi:

- treccia di pane, biscotti decorati, tartine alla frutta, pasta da farcire. Per torte salate, per esempio torta alla cipolla, preparare la pasta lievitata senza lo zucchero.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. NEVER TOUCH MOVING PARTS.
13. Never operate the appliance when empty.
14. To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and cooking utensils well away from moving blades.
15. Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
16. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains power, and always use the spatula supplied.
17. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
18. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
19. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
20. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
21. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
22. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.

23. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
24. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A Power base
B Arm inclination button
C Display
D Control panel
E Bowl lid
F Arm
G Bowl
H Dough hook
I Whisk
L Beater
M Spatula

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- Press the button (B) and at the same time, lift the arm (F) (Fig. 2).
- Fit the bowl lid (E) on the arm (F), inserting the tabs on the lid into the special openings on the bottom of the arm. Turn the lid (E) anticlockwise to lock it into place (Fig. 3).
- According to the type of food to be prepared, insert the mixing attachment into the special hole in the bottom of the arm (E), pressing it in gently until it goes no further (Fig. 4).

  The appliance has three types of mixing attachment:
  Whisk (I): to whisk egg whites, cream, instant puddings and ready mixes for cakes and desserts; to cream butter or margarine with sugar (use butter or margarine at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other light cakes.
  Dough hook (H): for all types of mix (pizza, bread, pastry, etc.).
  Beater (L): for soft cake mixes.

- With the arm (F) still raised, place the bowl (G) in its seat on the power base (A); turn it clockwise until it is firmly locked in place (🔒) (Fig. 5).
- Place the ingredients in the bowl (G) through the opening above it, making sure not to exceed the “MAX” level, which is marked on the bowl itself.

- Press the button (B) and at the same time, lower the arm (F) so that the lid (E) is sitting over the bowl (G) (Fig. 6).

IMPORTANT: Before using the appliance, make sure that all of the necessary attachments are correctly fitted.

- Insert the plug into the mains power and switch on the appliance by pressing the "⏻" button on the control panel (D). This will switch on the display (C) (Fig. 7).
- Use the "+" and "-" buttons on the control panel (D) to set the required speed.
  It is also possible to select pulse operation by pressing the relevant button "P" on the control panel (D). Optimum use of this function requires it to be pressed for a very brief amount of time (2/3 seconds).

WARNING: The power base of the appliance (A) has a label marked with all of the speeds to be used according to the type of mixing attachment being used. In any case, we recommend that you always start at the lowest speed, increasing it as needed and to follow the preparation times stated in the specific recipe.

IMPORTANT: Never operate the appliance for longer than 2 minutes at a time; then wait a few minutes before using it again.

- The appliance has a special mechanism that, during operation, causes the mixing attachment not only to rotate on itself, but also to make a circular movement around the base of the bowl (G).

IMPORTANT: If it is necessary to add other ingredients to the bowl (G) while the appliance is operating, switch off the appliance and use the special opening in the bowl lid (E).

- For smoother results, switch off the appliance, unplug it from the power mains and lift the arm (F) as described previously. Using the spatula (M) provided, move any food on the sides of the bowl (G) towards the centre.

IMPORTANT: To prevent injury or damage to the appliance, always keep hands and cooking utensils well away from moving parts.

- After use or in the event of changing the type of mixing attachment, switch off the appliance and unplug it from the power mains; lift the arm (F), as described above and remove the attachment by carefully pulling it outwards.
- Remove the lid (E) by turning it clockwise.

USEFUL TIPS

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- When making bread dough, never exceed the maximum recommended capacity so as to avoid overloading the appliance.
- If you hear the appliance straining during use, switch it off and unplug it from the power mains. Remove any excessive mix so as not to exceed the maximum recommended amount.
- For optimum mixing, always add liquids first.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT: NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
IMPORTANT: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- All attachments can be washed in the top rack of the dishwasher, at a maximum temperature of 50°C/ 122°F.
- Wipe the appliance power base (A) clean with a slightly damp cloth.

WARNING: After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

RECIPES

Basic recipe for sponge
4 white of egg
4 tbsp. cold water
200 g sugar
1 pck. vanilla sugar
4 yolk of egg
80 g flour
80 g corn flour
1 tsp. baking powder
Accessories required:
Bowl with egg beater

- Place white of egg and water in the all-purpose bowl and whisk on setting 12 for about 1 minute until stiff.
- Add sugar and vanilla sugar through the feed tube and whisk for a further 1 minute or so until the sugar has dissolved.
- Add egg yolk and stir in with several pulses.
- Sieve the flour, cornflour and baking powder. Add to the mix, folding in gently with the spatula.
- Fill dough in a spring mould and bake.

Basic recipe for cake mix
4 white of egg
1 pck. baking powder
250 g soft margarine or butter
250 g sugar
1 pck. vanilla sugar
1 pinch salt

flour
4 eggs
150 ml milk
Accessories required:
Bowl with stirring bar
- Place all ingredients in the bowl in the order stated.
  Stir for 1 minute on setting 12 until the dough is smooth and creamy.
- If the mix should stick to the edges of the bowl, switch off the appliance, remove the lid and push the mix towards the centre of the bowl using the spatula.
- Fill the dough in a suitable baking tin and bake.
  The dough can be modified slightly as required by the addition of other flavourings.

Example for marble cake:
- Fill 2/3 of the dough in the tin. Add 1 tablespoon cocoa powder and 1 tablespoon milk to the remaining dough and stir in again briefly with several pulses.
- Fill the dark dough over the light in the baking tin. Insert a skewer and with up and down movments, use it to create a “marble” effect in the mix.

Basic recipe for short pastry
250 g flour
1 tsp. Baking powder
125 g clod magarine or butter
60 g sugar
1 pinch salt
1 egg
1 tbsp. clod water
Accessories required:
Bowl with stirring bar
- Place flour, baking, powder, salt and sugar in the all-purpose bowl. Cut cold butter into pieces and add into bowl.
- Stir for 30 seconds on setting 1, and add egg and cold water at the cup cap port and gradually adjust speed up to Speed 6 for blending into dough.
- Allow the dough to rest in the refrigerator for about 30 minutes before processing further.
- Roll out dough, place in a well greased mould and fruit, e.g. apples or plums, as desired.

Basic brioche mix
350 g Mehl
40 g yeast (fresh) or 1 pck. dry yeast
80 g sugar
1 pinch salt
80 g margarine, melted
200 ml lukewarm milk
Accessories required:
Bowl with stirring bar
- Place all ingredients in the bowl in the order stated.
- At first, stir in Speed 1 for 30 seconds and gradually increase speed to Speed 6 to blend into dough.
- Take dough from bowl and knead briefly further with the hands.
- Then knead in ingredients with the hands which are not to be reduced, e.g. raisins.
- Before further processing allow the dough to expand in a covered bowl in a warm place until about twice the size.

Application possibilities:
- plaited leavened bread, yeast fancy biscuits, fruit flan, hollow noodles. For spicy cakes, e.g. onion cake, prepare the yeast dough without sugar.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
9. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
10. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES EN MOUVEMENT.
13. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
14. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin des lames en mouvement.
15. Ne versez jamais les aliments avec vos mains quand l'appareil est en marche ; utilisez toujours les fissures.
16. Ne pas retirer les aliments déposés sur la paroi du récipient lorsque l'appareil est en fonction. Eteindre l'appareil, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et utiliser toujours la brosse fournie en dotation.
17. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
18. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
19. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
20. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun

cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
21. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
22. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
23. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
24. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Corps de l'appareil
B Poussoir inclinaison bras
C Afficheur
D Panneau de commande
E Couvercle bol
F Bras
G bol
H Fouet à pétrir
I Fouet batteur
L Fouet à mélanger
M Spatule

MODE D'EMPLOI

ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
- Frapper le poussoir (B) tout en soulevant le bras (F) (Fig. 2).
- Installer el couvercle du bol (IE sur le bras (F), en introduisant les crans du couvercle dans les logements situés sur la partie inférieure du bras. Tourner le couvercle (E) vers la gauche pour le bloquer dans son emplacement (Fig. 3).
- Selon les aliments à mixer, introduire le fouet dans le trou situé sur la partie inférieure du bras (F), en le poussant légèrement jusqu'à sa fin de course (Fig. 4).

L'appareil dispose de trois types de fouets:
Fouet batteur (I): pour battre les œufs en neige, la crème fraîche, les crèmes dessert instantanées, les mélanges à gâteau; pour rendre plus crémeux le beurre ou la margarine avec du sucre (utiliser

du beurre ou de la margarine à température ambiante); pour mélanger les œufs pour les pâtes à gâteau (gâteaux de Savoie, etc.).
Fouet à pétrir (H): pour tous les types de pâte (pâte à pizza, pâte à pain, pâte brisée, etc.).
Fouet à mélanger (L): pour les préparations à desserts.

- Toujours avec le bras (F) soulevé, installer le bol (G) dans le logement situé sur la base du corps de l'appareil (A); tourner le bol vers la droite jusqu'au blocage complet (🔒) (Fig. 5).
- Verser les ingrédients dans le bol (G) à travers l'ouverture supérieure, en faisant attention à ne pas dépasser le niveau "MAX" indiqué sur le bol.
- Frapper le poussoir (B) tout en baissant le bras (F) de façon à ce que le couvercle (E) se positionne sur le bol (G) (Fig. 6).

ATTENTION: Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que tous les accessoires aient été correctement montés.

- Brancher la fiche dans la prise de courant et allumer l'appareil en frappant le poussoir "⏻" situé sur le panneau de commande (D). L'afficheur s'allume (C) (Fig. 7).
- Régler la vitesse désirée à l'aide des touches "+" et "-" situées sur le panneau de commande (D).
  Il est possible aussi de sélectionner le fonctionnement à impulsions en appuyant sur le poussoir "P" sur le panneau de commande (D). L'emploi optimal se fait en appuyant sur ce poussoir pendant un temps très court (2/3 secondes).

REMARQUE: Une étiquette est appliquée sur le corps de l'appareil (A) avec les vitesses à utiliser selon le type de fouet adopté. Dans tous les cas, nous conseillons de commencer toujours avec la vitesse le plus basse et de l'augmenter selon les besoins en respectant les temps de préparation indiqués dans la recette.

ATTENTION: Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes consécutives; attendre quelques minutes avant de l'actionner à nouveau.

- L'appareil est muni d'un mécanisme spécial qui, durant le fonctionnement, produit un mouvement rotatoire du fouet sur lui-même ainsi qu'un mouvement circulaire autour de la base du bol (G).

ATTENTION: Si, pendant le fonctionnement, vous devez ajouter d'autres ingrédients dans le bol (G), éteignez l'appareil et utilisez l'ouverture située sur le couvercle (E) du bol.

- Pour obtenir un résultat plus homogène, éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant et soulever le bras (F) comme décrit précédemment. A l'aide de la spatule (M) fournie en dotation, amener vers le centre les aliments qui se déposent sur les parois du bol (G).

ATTENTION: Pour éviter les incidents et les dommages à l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin des parties en mouvement.

- Quand la préparation est terminée ou si vous décidez de changer de fouet, éteignez appareil et débranchez la fiche de la prise de courant; soulevez le bras (F) comme décrit précédemment et enlevez le fouet en l'extrayant doucement vers l'extérieur.
- Retirez le couvercle (E) en le tournant vers la droite.

CONSEILS UTILES

- Nous conseillons de battre les œufs à température ambiante pour un meilleur résultat.
- Avant de battre les blancs d'œuf, vérifier l'absence de gras ou de jaune d'œuf sur le fouet monté ou dans le bol.
- Pour la pâte brisée, utiliser des ingrédients froids, sauf indication contraire précisée dans la recette.
- Durant la préparation du pain, ne dépassez pas la capacité maximum conseillée afin d'éviter de surcharger l'appareil.
- Si vous sentez que l'appareil travail sous effort durant son utilisation, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant. Eliminez la pâte en excès de façon à ne pas dépasser la capacité maximum conseillée.
- Pour obtenir un pétrissage optimal des ingrédients, verser ces derniers avant les liquides.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.

ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

- Retirer tous les accessoires utilisés, en procédant dans le sens inverse aux indications précédemment décrite pour l'assemblage.
- Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle dans la clayette supérieure à une température maximum de 50°C/ 122°F.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil (A), utilisez un chiffon légèrement humide.

ATTENTION: Après le nettoyage, faire essuyer parfaitement chaque partie avant de la remonter.

RECETTES

Recette base pour le gâteau de Savoie

4 blancs d'œuf
4 cuillères d'eau froide
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanille
4 jaunes d'œuf
80 g de farine
80 g de farine de maïs
1 cuillère à café de levure en poudre
Accessoires nécessaires:
Bol avec fouet batteur

- Verser les blancs d'œuf et l'eau dans le bol et battre le mélange en programmant le robot sur 12 pendant environ 1 minute jusqu'à ce que les blancs montent en neige.
- Ajouter le sucre et le sucre vanille à travers le tube d'alimentation et mixer encore pendant environ

1 minute pour dissoudre le sucre.
- Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger avec quelques impulsions.
- Tamiser la farine, la farine de maïs et la levure en poudre. Incorporer délicatement à la pâte avec la spatule.
- Verser le mélange ainsi obtenu dans un moule aux bords amovibles et étendre la pâte.

Recette base pour la pâte à tarte

4 blancs d'œuf
1 sachet de levure en poudre
250 g de margarine molle ou de beurre
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanille
1 pincée de sel
4 œufs
farine
150 ml de lait
Accessoires nécessaires:
Bol avec fouet à mélanger

- Verser tous les ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué.
  Mélanger pendant 1 minute en programmant le robot sur 12 jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et onctueux.
- Si, pendant le pétrissage, le mélange attache sur les bords du bol, éteindre l'appareil, ouvrir le couvercle et pousser la pâte à l'intérieur du bol à l'aide de la spatule.
- Verser le tout dans un plat à four et mettre au four.
  La pâte peut être légèrement modifiée en ajoutant d'autres goûts.

Exemple pour "marble cake":

- Verser les 2/3 de la pâte dans le plat à four. Ajouter 1 cuillère de cacao en poudre et 1 cuillère de lait dans le reste de la pâte et mixer encore avec quelques impulsions.
- Verser la pâte foncée sur celle claire déjà versée dans le plat à four. Dessiner des spirales avec un bâtonnet en bois pour créer l'aspect du marbre.

Recette base pour la pâte brisée

250 g de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
125 g de margarine ou de beurre
60 g de sucre
1 pincée de sel
1 œuf
1 cuillère d'eau froide

Accessoires nécessaires:
Bol avec fouet à mélanger
- Verser la farine, la levure, le sel et le sucre dans le bol. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux.
- Programmer le robot sur 1 et mélanger pendant 30 secondes, ajouter l'œuf et l'eau froide à travers l'ouverture du bouchon du bol et augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 6 pour pétrir la pâte.
- Avant de continuer, mettre la pâte dans le réfrigérateur et la laisser reposer pendant environ 30 minutes.
- Etendre la pâte et la mettre dans un moule beurré puis ajouter les fruits (pommes ou prunes, par exemple).

Recette base pour la pâte à brioche
350 g de farine
40 g de levure de bière (fraîche) ou 1 sachet de levure de bière sèche
80 g de sucre
1 pincée de sel
80 g de margarine
200 ml de lait tiède
Accessoires nécessaires:
Bol avec fouet à mélanger
- Verser les ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué.
- Au début, mélanger à la vitesse 1 pendant 30 secondes puis augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 6 pour pétrir la pâte.
- Extraire la pâte du bol et continuer à la pétrir un peu à la main.
- Mélanger à la main les autres ingrédients qui ne doivent pas être hachés (comme par exemple le raisin sec).
- Avant de continuer, laisser la pâte gonfler dans une tasse couverte dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Emplois possibles:
- tresse de pain, biscuits, tartines aux fruits, pâte à farcir. Pour les tartes salées, comme par exemple la parte aux oignons, préparer la pâte sans utiliser de sucre.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
8. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
10. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. BERÜHREN SIE KEINESFALLS DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE.
13. Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
14. Halten Sie Hände und Küchengeräte fern von den laufenden Messern, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden.
15. Füllen Sie die Nahrungsmittel niemals bei laufendem Gerät mit den Händen ein. Benutzen Sie dazu immer die eigens vorgesehenen Schlitze.
16. Entfernen Sie an den Schüsselwänden haftendes Mischgut nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie vorher das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose und verwenden Sie immer den mitgelieferten Schaber.
17. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
18. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
19. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
20. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.

21. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
22. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
23. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
24. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Gerätedeckel
B Kipptaste des Arms
C Display
D Bedienfeld
E Schüsseldeckel
F Arm
G Schüssel
H Knethaken
I Schlagbesen
L Rührbesen
M Spatel

BETRIEBSANLEITUNG

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

- Die Taste (B) betätigen und gleichzeitig den Arm (F) nach oben ziehen (Abb. 2).
- Den Schüsseldeckel (E) am Arm (F) montieren, indem die Schlitze des Deckels in die Aufnahmen an der Unterseite des Arms eingeführt werden. Den Deckel (E) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er in seine Aufnahme einrastet (Abb. 3).
- Je nach zu verarbeitendem Nahrungsmittel, den Knethaken oder den Besen in die Öffnung an der Unterseite des Arms (F) einsetzen und leicht bis zum Anschlag drücken (Abb. 4).

Das Gerät ist mit drei Rühraufsätzen ausgestattet:
Schlagbesen (I): dient zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, Instant- Pudding, fertigen Kuchenmischungen, zum Schlagen von Margarine oder Butter mit Zucker, (Margarine oder Butter bei Raumtemperatur verwenden), zum Rühren von Eiern, für Bisquit-Teig bzw. anderen dünnflüssigen Teigarten.
Knethaken (H): für alle Arten von Teig (Pizza- und Brotteig, Mürbeteig usw.).
Rührbesen (L): für dünnflüssige Teigarten.

- Bei hochgeklapptem Arm (F), die Schüssel (G) in ihre Aufnahme am Sockel des Geräts (A) einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet (🔒) (Abb. 5).
- Die Zutaten durch die darüber liegende Öffnung in die Schüssel (G) geben, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Markierung „MAX“ an der Schüssel nicht überschritten wird.
- Die Taste (B) betätigen und gleichzeitig den Arm (F) nach unten drücken, so dass der Deckel (E) auf der Schüssel (G) aufliegt (Abb. 6).

ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Einzelteile richtig angebracht haben.

- Den Stecke in die Steckdose stecken und das Gerät durch Betätigen der Taste “⏻” am Bedienfeld (D) einschalten. Das Display (C) leuchtet auf (Abb. 7).
- Die gewünschte Geschwindigkeit mithilfe der Tasten “+” und “-” am Bedienfeld (D) einstellen. Durch Betätigen der Taste „P“ am Bedienfeld (D) kann das Gerät auch im Impulsbetrieb verwendet werden. Für einen optimalen Betrieb sollte diese Taste nur kurz betätigt werden (2-3 Sekunden).

WARNHINWEIS: Am Gehäuse des Geräts (A) ist ein Etikett angebracht, auf dem die Geschwindigkeiten angegeben sind, die je nach montiertem Rührbesen eingestellt werden sollten. Es empfiehlt sich in jedem Fall, bei kleinster Geschwindigkeit zu beginnen und sie dann nach Bedarf und unter Berücksichtigung der im jeweiligen Rezept angegebenen Zeiten zu steigern..

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten nacheinander laufen. Warten Sie dann einige Minuten ab, bevor Sie es wieder einschalten.

- Das Gerät ist mit einem speziellen Mechanismus ausgestattet, der dem Rührbesen außer der Drehung um sich selbst auch eine Bewegung rings um den Schüsselboden (G) verleiht.

ACHTUNG: Falls während des Betriebs weitere Zutaten in die Schüssel (G) eingefüllt werden müssen, schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie die entsprechende Einfüllöffnung am Deckel (E) der Schüssel.

- Um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und heben Sie den Arm (F) an, wie oben beschrieben. Mithilfe des mitgelieferten Spatels (M) den an den Schüsselwänden haftenden Teig zur Mitte hin schaben.

ACHTUNG: Halten Sie die Hände und das Küchengerät immer fern von den bewegtenMaschinenteile, um Verletzungen und Gerätschäden zu vermeiden.

- Wenn die Verarbeitung beendet ist oder der Rührbesen gewechselt werden soll, schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Dose. Klappen Sie den Arm (F) hoch, wie oben beschrieben, und ziehen Sie den Rührbesen vorsichtig nach außen.
- Den Deckel (E) durch Drehen im Uhrzeigersinn entfernen.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

- Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie Eierschnee bei Raumtemperatur schlagen.
- Bevor Sie Eiweiß schlagen, kontrollieren Sie, dass der Schlagbesen oder die Schüssel nicht mit Fett oder Eigelb verschmutzt sind.
- Verwenden Sie die Zutaten zur Herstellung von Mürbteig kalt, sofern im Rezept nicht anderweitig angegeben.
- Vergewissern Sie sich bei der Herstellung von Brotteig, dass Sie die empfohlene Höchstmenge nicht überschreiten, weil Sie andernfalls das Gerät überlasten.
- Wenn Sie während der Verarbeitung bemerken, dass das Gerät schwergängig läuft, schalten Sie

es ab und ziehen Sie den Stecker aus der Dose. Beseitigen Sie die überschüssige Teigmenge, um die empfohlene Höchstmenge nicht zu überschreiten.
- Um ein einwandfreies Mischen aller Zutaten zu erzielen, empfiehlt es sich, sie alle einzufüllen bevor Flüssigkeit zugesetzt wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
- Alle verwendeten Zubehörteile in der umgekehrten Reihenfolge entfernen, wie oben in der Einbauanleitung beschrieben.
- Alle Zubehörteile können im oberen Korb bei einer Höchsttemperatur von 50°C/122°F in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses (A) ein leicht angefeuchtetes Tuch.

ACHTUNG: Nach der Reinigung müssen alle Teile einwandfrei getrocknet werden, bevor sie wieder eingebaut werden.

REZEPTE

Grundrezept für Bisquit
4 Eiweiß
4 Esslöffel kaltes Wasser
200 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
4 Eigelb
80 g Mehl
80 g Maismehl
1 Teelöffel Backpulver
Erforderliches Zubehör:
Schüssel und Schlagbesen
- Eiweiß und Wasser in die Schüssel geben und auf Stufe 12 etwa 1 Minute zu Schnee schlagen.
- Zucker und Vanillezucker über den Fülltrichter zugeben und etwa 1 Minute rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- Das Eigelb zugeben und mit einigen kurzen Impulsen untermischen.
- Mehl, Maismehl und Backpulver sieben und in den Teig geben. Mit dem Spatel vorsichtig untermischen.
- Den Teig in eine Springform geben und glattstreichen.

Grundrezept für Rührteig

4 Eiweiß
1 Beutel Backpulver
250 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
150 ml Milch
Erforderliches Zubehör:
Schüssel und Rührbesen

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
  Auf Stufe 12 etwa 1 Minute rühren, bis der Teig weich und cremig ist.
- Sollte während des Rührens Teig an den Schüsselwänden haften bleiben, schalten Sie das Gerät ab, öffnen Sie den Deckel und schaben Sie den Teig mithilfe des Spatels vom Schüsselrand zur Mitte hin.
- Den Teig in die Form geben und backen.
  Der Teig kann nach Belieben leicht abgewandelt werden.

Beispiel für Marmorkuchen:

- 2/3 des Teigs in die Kuchenform geben. Dem verbleibenden Teig 1 Esslöffel Kakaopulver und einen Esslöffel Milch zusetzen und im Impulsbetrieb kurz verrühren.
- Den dunkeln Teig auf den hellen Teig in der Form geben. Mit einem von oben nach unten bewegten Holzspießchen den „Marmor-Effekt“ herstellen.

Grundrezept für Knetteig

250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125 g Margarine oder Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Esslöffel kaltes Wasser
Erforderliches Zubehör:
Schüssel und Knethaken

- Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stückchen teilen und ebenfalls in die Schüssel geben.
- Auf Stufe 1 etwa 30 Sekunden rühren, das Ei und das kalte Wasser durch die Öffnung im Schüsseldeckel einfüllen und die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 6 steigern.
- Vor der weiteren Verarbeitung, den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig ausrollen, in die gut gefettete Kuchenform geben und nach Belieben mit Obst belegen, z.B. Äpfel oder Zwetschgen.

Grundrezept für Hefeteig

350 g Mehl
40 g Bierhefe (frisch) oder ein Beutel getrocknete Bierhefe
80 g Zucker
1 Prise Salz
80 g zerlassene Margarine
200 ml lauwarme Milch
Erforderliches Zubehör:
Schüssel und Knethaken

- Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
- Anfangs auf Stufe 1 etwa 30 Sekunden rühren, dann die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 6 steigern.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand weiterkneten.
- Weitere Zutaten, die nicht zerkleinert werden müssen, von Hand unterkneten, wie beispielsweise Rosinen.
- Den Teig bedeckt in einer Schüssel in warmer Umgebung gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Mögliche Verwendung:

- Zopf, verzierte Kekse, Fruchttörtchen, Gebäck mit Füllung. Für deftige Kuchen, wie beispielsweise Zwiebelkuchen, den Teig ohne Zucker zubereiten.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (includos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
13. No dejar funcionar el aparato en vacío.
14. Para evitar accidentes y daños al aparato, tener siempre las manos y los utensilios de cocina lejos de cuchillas en movimiento.
15. No introducir nunca los alimentos con las manos durante el funcionamiento; utilizar siempre las correspondientes hendiduras.
16. No utlizar los dedos para quitar los alimentos de las paredes del recipiente mientras el aparato está funcionando. Apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente y utilizar siempre la espátula en dotación.
17. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
18. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
19. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
20. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.

21. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
22. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
23. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
24. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Cuerpo del aparato
B Pulsador inclinación brazo
C Display
D Panel de mandos
E Tapa recipiente
F Brazo
G Recipiente
H Varilla para amasar
I Varilla para montar
L Varilla para mezclar
M Espátula

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Apretar el pulsador (B) y contemporáneamente levantar el brazo (F) (Fig. 2).
- Montar la tapa del recipiente (E) en el brazo (F), introduciendo las muescas de la tapa dentro de los correspondientes alojamientos en la parte inferior del brazo. Dar la vuelta a la tapa (E) en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su lugar (Fig. 3).
- En base al tipo de alimento por elaborar, introducir la varilla dentro del correspondiente orificio en la parte inferior del brazo (F), apretándola ligeramente hasta que termine el recorrido (Fig. 4).

  El aparato dispone de tres tipos de varilla:
  Varilla para montar (I): para montar claras de huevo, nata, flanes instantáneos, mezclas listas para tortas; para hacer cremosas margarina o mantequilla y azúcar (utilizar margarina o mantequilla a temperatura ambiente); para mezclar los huevos, para Pan de España y pasteles esponjosos.
  Varilla para amasar (H): para todos los tipos de masas (masa para pizza, pan, pasta sablé, etc.).
  Varilla para mezclar (L): mezclas para pasteles esponjosos.

- Con el brazo (F) levantado, introducir el recipiente (G) en el correspondiente alojamiento situado en la base del cuerpo del aparato (A); girarla en sentido de las agujas del reloj hasta el completo bloqueo (🔒) (Fig. 5).
- Echar los ingredientes en el recipiente (G) a través de la entrada encima de él, asegurándose de no superar el nivel "MÁX" indicado en el mismo recipiente.
- Apretar el pulsador (B) y contemporáneamente bajar el brazo (F) para que la tapa (E) vaya a colocarse encima del recipiente (G) (Fig. 6).

ATENCIÓN: Antes de utilizar el aparato, asegurarse de haber colocado correctamente todos los accesorios.

- Conectar el enchufe en la toma de corriente y encender el aparato apretando el pulsador "⏻" situado en el panel de mandos (D). Se iluminará el display (C) (Fig. 7).
- Regular la velocidad deseada mediante las teclas "+" y "-" situadas en el panel de mandos (D). También se puede seleccionar el funcionamiento por impulsos apretando el correspondiente pulsador "P" en el panel de mandos (D). El empleo óptimo tiene lugar apretando durante brevísimo tiempo (2/3 segundos).

ADVERTENCIA: En el cuerpo del aparato (A) se encuentra una etiqueta en la que están señaladas las velocidades que se pueden utilizar según el tipo de varilla adoptada. En cualquier caso se aconseja siempre empezar con la velocidad más baja aumentándola después según las necesidades y de seguir los tiempos de preparación indicados en la receta específica.

ATENCIÓN: No poner en funcionamiento el aparato durante más de 2 minutos consecutivamente; por lo tanto esperar algunos minutos antes de accionarlo de nuevo.

- El aparato cuenta con un particular mecanismo que, durante la elaboración, induce a la varilla, además de un movimiento rotatorio sobre sí misma, también uno circular alrededor de la base del recipiente (G).

ATENCIÓN: Si durante el funcionamiento, fuera necesario añadir más ingredientes dentro del recipiente (G), apagar el aparato y utilizar el correspondiente orificio de entrada situado en la tapa (E) del mismo recipiente.

- Para obtener un resultado más homogéneo, apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma de corriente y levantar el brazo (F) como se ha descrito precedentemente. Con la ayuda de la espátula (M) en dotación llevar hacia el centro los alimentos depositados en las paredes del recipiente (G).

ATENCIÓN: Para evitar accidentes y daños al aparato, tener siempre las manos y los utensilios de cocina lejos de las partes en movimiento.

- Cuando se concluye el trabajo o en el caso que se decidiera cambiar el tipo de varilla, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la toma de corriente; levantar el brazo (F) como se ha descrito precedentemente y quitar la varilla extrayéndola con cuidado hacia el externo.
- Quitar la tapa (E) girando en sentido de las agujas del reloj.

CONSEJOS ÚTILES

- Se aconseja montar los huevos a temperatura ambiente para un mejor resultado.
- Antes de montar las claras de huevo, verificar la ausencia de grasa o yema de huevo en la varilla para montar o en el recipiente.

- Para la pasta quebrada usar ingredientes fríos, a menos que no se haya especificado diversamente en la receta.
- Durante la preparación del pan, asegurarse de no superar la capacidad máxima aconsejada para evitar sobrecargar el aparato.
- Si oímos que el aparato trabaja sobrecargado durante el uso, apagarlo y quitar el enchufe de la toma de corriente. Eliminar la masa en exceso, evitando de este modo superar la capacidad máxima aconsejada.
- El mejor amasado de los ingredientes se obtiene añadiendo antes el líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
- Quitar todos los accesorios empleados, haciéndolo en sentido inverso a todo lo descrito precedentemente para el montaje.
- Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas en la cesta superior a una temperatura máx de 50°C/ 122°F.
- Para la limpieza del cuerpo del aparato (A) utilizar un paño ligeramente húmedo.

ATENCIÓN: Después de la limpieza, secar cada una de las partes perfectamente antes de volver a montar.

RECETAS

Receta base para pan de España
4 claras de huevo
4 cucharadas de agua fría
200 g de azúcar
1 sobre de azúcar avainillado
4 yemas de huevo
80 g de harina
80 g de harina de maíz
1 cucharadita de levadura química
Accesorios necesarios:
Recipiente con varilla para huevos

- Echar las claras de huevo y el agua en la taza y batir con el ajuste 12 durante aproximadamente 1 minuto hasta que no monten a nieve.
- Añadir el azúcar y el azúcar avainillado mediante el tubo de alimentación y batir durante aproximadamente otro minuto hasta que el azúcar no se haya disuelto.
- Añadir las yemas de huevo y mezclar con algunos impulsos.
- Tamizar la harina, la harina de maíz y la levadura química. Añadirlos a la masa incorporándolos delicadamente con la espátula.
- Echar la masa en una bandeja para horno con borde desmontable y extender.

Receta base para masa de tortas

4 claras de huevo
1 sobre de levadura química
250 g de margarina blanda o mantequilla
250 g de azúcar
1 sobre de azúcar avainillado
1 pellizco de sal
4 huevos
harina
150 ml de leche
Accesorios necesarios:
Recipiente con varilla mezcladora

- Echar todos los ingredientes en la taza en el orden indicado.
  Mezclar durante 1 minuto con el ajuste 12 hasta que la masa no se pone esponjosa y cremosa.
- Si durante el procedimiento la masa se ha pegado a los bordes de la taza, apagar el aparato, abrir la tapa y empujar la masa dentro del borde de la taza usando la espátula.
- Echar en una bandeja de horno adecuada y hornear.
  La masa puede ser ligeramente modificada a gusto añadiendo otros sabores.

Ejemplo para “marble cake”:

- Echar los 2/3 de la masa en la bandeja. Añadir 1 cucharada de cacao en polvo y 1 cucharada de leche a la masa restante y mezclar de nuevo brevemente con algunos impulsos.
- Echar la masa oscura sobre la clara en la bandeja. Sumergir un palillo y con movimientos de arriba hacia abajo crear el efecto “mármol” en la masa.

Receta base para pasta brisé (pasta quebrada)

250 g de harina
1 cucharadita de levadura química
125 g de margarina o mantequilla
60 g de azúcar
1 pellizco de sal
1 huevo
1cucharada de agua fría

Accesorios necesarios:
Recipiente con varilla mezcladora
- Echar la harina, la levadura, la sal y el azúcar en la taza. Desmenuzar la mantequilla fría y echarla también en la taza.
- Mezclar con el ajuste 1 durante 30 segundos, añadir el huevo y el agua fría a través del orificio en el tapón de la taza y progresivamente aumentar la velocidad hasta la Velocidad 6 para mezclar la masa.
- Antes de preceder, poner la masa en la nevera en reposo durante aproximadamente 30 minutos.
- Extender la masa, meterla en una bandeja bien engrasada y añadir fruta a trozos a gusto, por ejemplo manzanas o ciruelos.

Receta base para pasta brioche
350 g de harina
40 g de levadura de cerveza (fresca o prensada) o 1 sobre de levadura de cerveza seca
80 g de azúcar
1 pellizco de sal
80 g de margarina fundida
200 ml de leche tibia
Accesorios necesarios:
Recipiente con varilla mezcladora
- Echar los ingredientes en la taza por el orden indicado.
- Al principio mezclar a Velocidad 1 durante 30 segundos e incrementar progresivamente la velocidad hasta la Velocidad 6 para mezclar la masa.
- Extraer la masa de la taza y continuar amasando a mano un poco.
- Mezclar a mano otros ingredientes que no tengan que ser desmenuzados, por ejemplo pasas.
- Antes de continuar dejar que la masa se expanda en una taza cubierta en un ambiente caliente hasta que no doble su volumen.

Posibles empleos:
- trenza de pan, galletas decoradas, tartitas de fruta, masa para rellenar. Para tortas saladas, por ejemplo torta de cebolla, preparar la masa fermentada sin el azúcar.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
9. NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
10. MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. NUNCA TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.
13. Não deixe o aparelho funcionar em vazio.
14. Para evitar acidentes e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas em movimento.
15. Não introduza os alimentos com as mãos durante o funcionamento; use as aberturas apropriadas.
16. Não remova os alimentos das paredes da taça com o aparelho em funcionamento. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e use sempre a espátula fornecida.
17. Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
18. Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
19. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
20. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
21. Este aparelho está em conformidade com a directiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
22. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
23. Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando

o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

24. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Corpo do aparelho
B Botão de inclinação do braço
C Visor
D Painel de comandos
E Tampa da taça
F Braço
G Taça
H Pás para amassar (massa dura)
I Pás para claras/natas
L Pás para misturar (massa mole)
M Espátula

MODO DE USO

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Carregue no botão (B) e ao mesmo tempo levante o braço (F) (Fig. 2).
- Monte a tampa da taça (E) no braço (F), inserindo as fendas da tampa nos apropriados alojamentos feitos na parte inferior do braço. Rode a tampa (E) no sentido anti-horário para bloqueá-la (Fig. 3).
- Com base na receita, encaixe as pás nos furos presentes na parte inferior do braço (F), pressionando-as ligeiramente até ao clique de encaixe (Fig. 4).

  O aparelho contém três tipos de pás:
  Pás para claras/natas (I): para bater claras, natas, pudins instantâneos, misturas prontas para doces; para bater margarina/manteiga e açúcar (use a margarina ou a manteiga à temperatura ambiente); para bater os ovos para fazer pão-de-ló e doces de consistência mole.
  Pás para amassar (H): para bater massa de consistência mais dura (pizza, pão, massa quebrada, etc.).
  Pás para misturar (L): para bater massa de consistência mais mole (bolo, etc..)

- Sempre com o braço (F) levantado, monte a taça (G) na alojamento posto na base do corpo do aparelho (A); rode a taça no sentido horário até ao clique de encaixe (🔒) (Fig. 5).

- Coloque os ingredientes na taça (G) pela abertura sem ultrapassar o nível “MAX” indicado na taça.
- Carregue no botão (B) e ao mesmo tempo abaixe o braço (F) de maneira que a tampa (E) se encaixe bem na taça (G) (Fig. 6).

ATENÇÃO: Antes de usar o aparelho, verifique se todos os acessórios estão bem montados.

- Insira a ficha na tomada e ligue aparelho com o botão “⏻” situado no painel de comandos (D). O visor acende-se (C) (Fig. 7).
- Regule a velocidade desejada com as teclas “+” e “-” postas no painel de comandos (D). Também é possível seleccionar o funcionamento por impulsos premindo o botão “P” no painel de comandos (D). Para obter um uso optimal, carregue no botão por pouco tempo (2/3 segundos).

ADVERTÊNCIA: No corpo do aparelho (A) foi aposta uma etiqueta que reporta as velocidades adequadas a cada tipo de pás. Em todo caso, convém iniciar sempre com a velocidade mais baixa aumentando-a segundo a necessidade e também seguir os tempos de preparação indicados em cada receita.

ATENÇÃO: Não deixe o aparelho trabalhar por mais de 2 minutos seguidos; espere alguns minutos antes de accioná-lo novamente.

- O aparelho dispõe de um mecanismo especial que, durante o funcionamento, induz na pá quer um movimento rotatório sobre si mesma quer um movimento circular em torno da base da taça (G).

ATENÇÃO: Se durante o funcionamento for preciso adicionar outros ingredientes na taça (G), desligue o aparelho e coloque os ingredientes pelo furo da tampa (E) da taça.

- Para obter um resultado mais homogéneo, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e levante o braço (F) como já descrito. Com a ajuda da espátula (M) empurre para o centro os alimentos depositados nas paredes da taça (G).

ATENÇÃO: Para evitar acidentes e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das partes em movimento.

- Quando terminar de bater ou no caso de querer trocar o tipo de pá, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada; levante o braço (F) e desmonte a pá puxando-a para fora com cuidado.
- Retire a tampa (E) rodando-a no sentido horário.

CONSELHOS ÚTEIS

- Aconselha-se bater os ovos à temperatura ambiente para obter um melhor resultado.
- Antes de bater as claras, verifique se não há resíduos de gordura ou de gema nas pás ou na taça.
- Para a massa quebrada, os ingredientes devem estar frios, salvo diversamente especificado na receita.
- Durante a preparação do pão, não ultrapasse a capacidade máxima aconselhada para evitar sobrecarregar o aparelho.
- Se notar que o aparelho trabalha sob esforço, desligue-o e retire a ficha da tomada. Retire a massa em excesso, evitando ultrapassar a capacidade máxima aconselhada.
- A massa optimal dos ingredientes é obtida adicionando-os antes dos líquidos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Remova todos os acessórios utilizados, operando no sentido contrário do descrito anteriormente para a montagem.
- Todos os acessórios podem ser lavados na máquina, no cesto superior e a uma temperatura máx de 50°C/ 122°F.
- Para limpar o corpo do aparelho (A), use um pano húmido.

ATENÇÃO: Após a limpeza, deixe secar bem todas as partes antes de montá-las novamente.

RECEITAS

Receita (base) de pão-de-ló
4 claras
4 colheres de água fria
200 g de açúcar
1 embalagem de açúcar baunilhado
4 gemas
80 g de farinha
80 g de farinha de milho (fubá)
1 colherzinha de fermento em pó (se não usar farinha autolevedante)
Acessórios:
Taça com pás para bater claras.

- Coloque as claras e a água na taça e bata na velocidade 12 cerca de 1 minuto até as claras ficarem “em castelo”.
- Junte o açúcar e o açúcar baunilhado pelo tubo de alimentação e bata mais 1 minuto até dissolver o açúcar.
- Junte as gemas e bata.
- À parte peneire a farinha, a farinha de milho e o fermento em pó. Adicione-os aos ovos misturando tudo delicadamente com a espátula.
- Verta o preparado numa forma de aro amovível, espalhando bem.

Receita (base) de bolo
4 claras
farinha
fermento em pó (se não usar farinha autolevedante)
250 g de margarina ou manteiga
250 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
1 pitada de sal

4 ovos
farinha
150 ml de leite
Acessórios:
Taça com pás para misturar
- Coloque todos os ingredientes (menos a farinha) na taça na ordem indicada.
  Bata 1 minuto na velocidade 12 até obter uma mistura cremosa.
- Se ao bater, um pouco da mistura ficar agarrada na parede da taça, desligue o aparelho, abra a tampa e empurre a mistura para o centro usando a espátula.
- Junte a farinha e o fermento misturando à mão, verta o preparado numa forma apropriada e leve ao forno.
  A massa pode ser ligeiramente modificada adicionando outros ingredientes a gosto.

Exemplo: receita de bolo mármore
- Verta 2/3 da massa numa forma. Na massa restante junte 1 colher de chocolate em pó e 1 colher de leite e bata ligeiramente.
- Verta a massa escura sobre a clara na forma. Com um palito faça movimentos na massa para criar o efeito "mármore" .

Receita (base) para massa quebrada
250 g de farinha
1 colherzinha de fermento em pó (se não usar farinha autolevedante)
125 g de margarina ou manteiga
60 g de açúcar
1 pitada de sal
1 ovo
1 colher de água fria
Acessórios:
Taça com pás para misturar
- Coloque a farinha, o fermento, o sal, o açúcar e a manteiga (fria e desfeita) na taça.
- Bata na velocidade 1 cerca de 30 segundos, junte o ovo e a água fria pelo furo da tampa e aumente progressivamente a velocidade até ao nível 6.
- Deixe a massa repousar no frigorífico 30 minutos.
- Estenda a massa numa forma bem untada e recheie a gosto (com geleia, doce de fruta, fruta fresca, etc.)

Receita (base) de brioche

350 g de farinha
40 g de levedura de cerveja (fresca) ou 1 saqueta de levedura de cerveja seca
80 g de açúcar
1 pitada de sal
80 g de margarina derretida
200 ml de leite morno
Acessórios:
Taça com pás para misturar

- Coloque os ingredientes na taça na ordem indicada.
- Comece a bater na velocidade 1 cerca de 30 segundos e aumente progressivamente até ao nível 6.
- Retire a massa da taça e continue a bater à mão.
- Junte os outros ingredientes que não podem ser batidos na máquina, por exemplo, as passas.
- Deixe a massa repousar coberta com um pano num local quente até dobrar de volume.

Esta massa pode ser usada para fazer:

- tranças, biscoitos, tarteletes de fruta, folhados, etc. Para fazer tortas ou folhados salgados, prepare a massa sem adicionar açúcar.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
10. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
13. Laat het apparaat niet leeg werken.
14. Om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen, houdt altijd de handen en de keukengereedschappen uit de buurt van de bewegende messen.
15. Gedurende de werking nooit de etenswaren met de handen in de blender stoppen; gebruik altijd de speciale gleuven.
16. De etenswaren niet van de wanden van de beker halen als het apparaat in wering staat. Stop het apparaat, haal de stekker uit het stopcontact en gebruik altijd de bijgeleverde spatel.
17. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
18. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
19. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.

20. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
21. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
22. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
23. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
24. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Basis van het apparaat
B Knop hellen arm
C Display
D Bedieningspaneel
E Komdeksel
F Arm
G Kom
H Kneedgarde
I Opklopgarde
L Menggarde
M Spatel

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

PAS OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

- Druk op de toets (B) en hef gelijktijdig de arm op (F) (Fig. 2).
- Monteer de komdeksel (E) op de arm (F), door de streepjes op de deksel in de speciale gleufjes van de speciale behuizingen aan de onderkant van de arm te steken. Draai de deksel (E) tegen de klok in om hem vast te zetten (Fig. 3).
- Naar gelang de etenswaren die bewerkt moeten worden, steek de garde in de speciale opening aan de onderkant van de arm (F), en druk er zacht op tot aan het einde (Fig. 4).

Het apparaat beschikt over drie soorten gardes:
Garde voor het opkloppen (I): voor het opkloppen van eiwit, room, instantpudinkjes, kantklare mengsels voor taarten; voor het romig maken van margarine of boter en suiker (gebruik de mar-

garine en de boter op kamertemperatuur); voor het mengen van eieren, pan di spagna en zachte taarten.
Garde voor het kneden (H): voor alle deegsoorten (deeg voor pizza, brood, kruimeldeeg, enz.).
Garde voor het mengen (L): voor mengsels voor zachte taarten.

- Altijd met opgeheven arm (F), zet de kom (G) op zijn plaats op de machinebasis en draai hem met de klok mee totdat hij helemaal vast wordt gezet (🔒) (Fig. 5).
- Giet de ingrediënten in de kom (G) door de speciale opening aan de bovenkant, en pas op dat het niveau "MAX" dat op de kom staat niet wordt overschreden.
- Druk op de toets (B) en zet gelijktijdig de arm (F) naar beneden zodat de deksel (E) op de kom (G) komt te staan (Fig. 6).

PAS OP: Voordat het apparaat wordt gebruikt, controleer of alle accessoires goed gemonteerd zijn,.

- Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan door op de knop "⏻" te drukken die zich op het bedieningspaneel bevindt (D). Het display (C) wordt verlicht (Fig. 7).
- Regel de gewenste snelheid met de toetsen "+" en "-" vanaf het bedieningspaneel (D).
  Het is ook mogelijk om de impulsenfunctie te kiezen door op de speciale knop "P" te drukken vanaf het bedieningspaneel (D). Deze functie wordt optimaal gebruikt door kort op de knop te drukken (2/3 secondes).

WAARSCHUWING: Op de basis van het apparaat (A) staat een label waarop alle snelheden staan aangegeven die gebruikt moeten worden op basis van de soort garde die wordt gebruikt. Het wordt in ieder geval aangeraden om met een lage snelheid te beginnen en deze vervolgens te verhogen en de tijden op te volgen die in de recepten worden aangegeven.

PAS OP: Laat het apparaat niet langer dan 2 minuten achtereenvolgens werken; wacht vervolgens enkele minuten voordat het weer wordt aangezet.

- Het apparaat beschikt over een speciaal mechanisme dat ervoor zorgt dat tijdens de werking de garde om zichzelf heendraait en gelijktijdig een draaiende beweging rondom de basis van kom maakt (G).

PAS OP: Als tijdens de werking andere ingrediënten toegevoegd moeten worden in de kom (G), zet het apparaat uit en gebruik de speciale opening op de deksel (E) van de kom.

- Om een beter homogeen resultaat te krijgen, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en hef de arm (F) op zoals hiervoor wordt beschreven. Met behulp van de bijgeleverde spatel (M) breng de etenswaren, die aan de wanden zijn vastgekleefd, in het midden van de kom (G).

PAS OP: Om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen, houdt altijd de handen en de keukengereedschappen uit de buurt van de bewegende messen.

- Aan het einde van de bewerking of als u het type garde wilt veranderen, zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact; hef de arm (F) op zoals hiervoor wordt beschreven en verwijder de garde door hem voorzichtig naat buiten te trekken.
- Verwijder de deksel (E) door hem met de klok mee te draaien.

NUTTIGE RAADGEVINGEN

- Het wordt aangeraden om eieren op kamertemperatuur op te kloppen om een beter resultaat te krijgen.
- Voordat eiwit wordt opgeklopt, controleer of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is.
- Voor kruimeldeeg gebruik koude ingrediënten, tenzij anders aangegeven in het recept.
- Tijdens de bereiding van brood let op dat de aangeraden maximale capaciteit niet wordt overschreden om de overbelasting van het apparaat te voorkomen.
- Als u merkt dat het apparaat te moeilijk werkt, zet het uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het overtollige deeg uit de kom om op deze manier te voorkomen dat de maximale capaciteit wordt overschreden.
- Het optimale deeg wordt verkregen door eerst de vloeibare ingtrediënten toe te voegen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

PAS OP: DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.

PAS OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

- Verwijder alle accessoires die zijn gebruikt door de assemblagehandelingen die hiervoor zijn beschreven in omgekeerde volgorde uit te voeren.
- Alle accessoires kunnen in de vaatwasser gereinigd worden in de bovenste mand op een max. temperatuur van 50°C/ 122°F.
- Voor het reinigen van de basis van het apparaat (A) gebruik een iets vochtige doek.

ATTENTIE: Laat alle onderdelen goed opdrogen na het reinigen voordat ze weer gemonteerd worden.

RECEPTEN

Basisrecept voor pan di spagna

Eiwit van 4 eieren
4 lepels koud water
200 g suiker
1 zakje vanillesuiker
Eigeel van 4 eieren
80 g bloem
80 g maismeel
1 lepeltje poedergist
Nodige accessoires:
Kom met de garde voor eieren

- Giet het eiwit en het water in de beker en mix ongeveer 1 minuut op de instelling 12 totdat het als sneeuw opgeklopt is.
- Voeg de suiker en de vanillesuiker toe door de opening en mix alles nog ongeveer 1 minuut totdat de suiker is opgelost.
- Voeg het eigeel toe en meng het met enkele impulsen.
- Zeef de bloem, het maismeel en het poedergist. Voeg het toe aan het deeg en meng het langzaam met de spatel.
- Giet het deeg in een sprinvorm en leg het uit.

Basisrecept voor taartdeeg
Eiwit van 4 eieren
1 zakje poedergist
250 g zachte margarine of boter
250 g suiker
1 zakje vanillesuiker
1 mespuntje zout
4 eieren
bloem
150 ml melk
Nodige accessoires:
Kom en menggarde
- Giet alle ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde.
  Meng alle 1 minuut op de instelling 12 totdat het een zacht en romig mengsel wordt.
- Als tijdens het mengen het deeg aan de randen van de kom gaat kleven, zet het apparaat uit, open de deksel en breng het deeg weer in het midden van de kom emt de spatel.
- Giet het deeg in een bakblik en stop het in de oven.
  Het deeg kan een beetje veranderd worden door andere ingrediënten toe te voegen.

Bijvoorbeeld voor "marble cake":
- Giet 2/3 van het deeg in een bakblik. Voeg 1 lepel melk toe aan het overgebleven deeg en meng het nogmaals kort met enkele impulsen.
- Giet het donker deeg op het licht inhet bakblik. Maak met een stokje gleufjes in het deeg van boven naar beneden om een "marmer" effect te maken in het deeg .

Basisrecept voor brisè deeg
250 g bloem
1 lepeltje poedergist
125 g margarine of boter
60 g suiker
1 mespuntje zout
1 ei
1 lepel koud water
Nodige accessoires:
Kom met menggarde

- Giet de bloem, het gist, het zout en de suiker in de kom. Snijd de koude boter in kleine stukjes en stop het ook in de kom.
- Meng alle 30 secondes op de instelling 1, voeg het ei en het koude water toe door de opening in de deksel en verhoog langzaam de snelheid tot aan de Snelheid 6 voor het mengen van het deeg.
- Voordat u verder gaat, zet het deeg in de koelkast en laat het ongeveer 30 minuten rusten.
- Leg het deeg uit en leg het in een bakblik en voeg naar smaak fruit toe zoals bijvoorbeeld appels of pruimen.

Basisrecept voor brioche deeg

350 g bloem
40 g biergist (vers) of 1 zakje droog biergist
80 g suiker
1 mespuntje zout
80 g gesmolten margarine
200 ml lauwe melk
Nodige accessoires:
Kom en menggarde

- Giet alle ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde.
- Begin het mengen voor 30 secondes op de Snelheid 1 en verhoog langzaam de snelheid tot aan de Snelheid 6 voor voor het kneden van deeg.
- Haal het deeg uit de kom en kneed het nog even met de hand.
- Tijdens het met de hand kneden voeg andere ingrediënten toe die niet kleingesneden hoeven te worden, bijvoobeeld rozijnen.
- Voordat u verder gaat laat het deeg op kamertemperatuur rijzen in kom bedekt met een doek totdat het volume is verdubbelt.

Mogelijk gebruik:

- gedraaid brood, koekjes met decoratie, fruittaartjes, gevuld deeg. Voor zoute taarten, bijvoorbeeld uientaart, mak het deeg zonder suiker.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
8. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
10. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΑ ΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ.
13. Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή άδεια.
14. Προς αποφυγή ατυχημάτων και βλαβών στην συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα κουζινικά σκεύη μακρυά από τις κινούμενες λεπίδες.
15. Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα τις ειδικές σχισμές.
16. Το καλαθάκι του φυγοκεντρικού αποχυμωτή έχει, στη βάση του, μικρές κοφτερές εξοχές. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τραυματισθείτε κατά τις διαδικασίες αποσυναρμολόγησης και καθαρισμού.
17. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
18. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
19. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά

τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

20. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
21. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EC και EMC 2004/108/EC.
22. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
23. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
24. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Σώμα της συσκευής
B Πλήκτρο κλίσης βραχίονα
C Οθόνη
D Πάνελ εντολών
E Καπάκι μπωλ
F Βραχίονας
G Μπωλ
H Αναδευτήρας για ζύμωμα
I Αναδευτήρας μαρέγκας
L Αναδευτήρας για ανάμιξη
M Σπάτουλα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

- Πιέστε το πλήκτρο (B) και ταυτόχρονα σηκώστε το βραχίονα (F) (Εικ. 2).
- Συναρμολογήστε το καπάκι του μπωλ (E) στο βραχίονα (F), εισάγοντας τις προεξοχές που βρίσκονται στο καπάκι στο εσωτερικό των ειδικών θέσεων στο κάτω μέρος του βραχίονα. Στρέψατε το καπάκι (E) αριστερόστροφα για να το ακινητοποιήσετε στη θέση του (Εικ. 3).
- Ανάλογα με το είδος τροφίμου που θα επεξεργαστείτε, τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο εσωτερικό της ειδικής οπής στο κάτω μέρος του βραχίονα (F), πιέζοντάς τον ελαφρά μέχρι το τέλος της διαδρομής (Εικ. 4).

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με τριών ειδών αναδευτήρες:

Αναδευτήρας για μαρέγκα (I): για να χυπήσετε ασπράδια αυγών, κρέμα γάλακτος, στιγμιαία επιδόρπια, έτοιμα μίγματα για γλυκά, για να κάνετε πιο κρεμώδη το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη (χρησιμοποιείτε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος), για να αναμίξετε τα αυγά για παντεσπάνι και αφράτα γλυκά.

Αναδευτήρας για ζύμωμα (H): για όλα τα είδη ζύμης (ζύμη για πίτσα, ψωμί, πάστα φλόρα, κλπ..).

Αναδευτήρας για ανάμιξη (L): για μίγματα μαλακών γλυκών.

- Πάντα με το βραχίονα (F) σηκωμένο, βάλτε το μπωλ (G) στην ειδική θέση που βρίσκεται στη βάση του σώματος της συσκευής (A), στρέψατέ την δεξιόστροφα μέχρι την πλήρη ακινητοποίηση (🔒) (Εικ. 5).
- Προσθέστε τα υλικά στο μπωλ (G) μέσω της ειδικής εισόδου που φέρει επάνω, προσέχοντας να μην ξεπεράσατε τη στάθμη “MAX” που αναγράφεται στο ίδιο το μπωλ.
- Πιέστε το πλήκτρο (B) και ταυτόχρονα κατεβάστε το βραχίονα (F) ώστε το καπάκι (E) να τοποθετηθεί επάνω στο μπωλ (G) (Εικ. 6).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή,βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά όλα τα εξαρτήματα.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και ανάψτε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο “⏻” που βρίσκεται στο πάνελ εντολών (D). Θα ανάψει η οθόνη (C) (Εικ. 7).
- Ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα με τα πλήκτρα “+” και “-” που βρίσκονται στο πάνελ εντολών (D).

  Μπορείτε και να επιλέξετε την παλμική λειτουργία πιέζοντας το σχετικό πλήκτρο “P” στο πάνελ εντολών (D). Η ιδανική χρήση επιτυγχάνεται πιέζοντας για ελάχιστο χρόνο (2/3 δευτερόλεπτα).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στο σώμα της συσκευής (A) υπάρχει μια ετικέτα στην οποία σημειώνονται οι ταχύτητες που πρέπει να χρησιμοποιηθούν ανάλογα με το είδος του επιλεγμένου αναδευτήρα. Σε κάθε περίπτωση, συνιστάται η εκκίνηση από τη χαμηλότερη ταχύτητα, αυξάνοντάς την στη συνέχεια ανάλογα με τις ανάγκες και η τήρηση των χρόνων παρασκευής που αναφέρονται στη συγκεκριμένη συνταγή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην κάνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 2 λεπτά συνεχώς. Περιμένετε μερικά λεπτά πριν την ενεργοποιήσετε και πάλι.

- Η συσκευή διαθέτει έναν ειδικό μηχανισμό που, κατά την επεξεργασία, προσδίδει στον αναδευτήρα, εκτός από την περιστροφική κίνηση γύρω από τον εαυτό του και μιά κυκλική γύρω από τη βάση του μπωλ (G).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν κατά τη λειτουργία, καταστεί αναγκαίο να προσθέσετε και άλλα υλικά στο εσωτερικό του μπωλ (G), σβήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε την ειδική οπή εισόδου που βρίσκεται στο καπάκι (E) του ίδιου του μπωλ.

- Για να έχετε ένα πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και σηκώστε το βραχίονα (F) όπως αναφέρθη προηγουμένως. Με τη βοήθεια της σπάτουλας (M) που σας χορηγείται, φέρτε προς το κέντρο τα τρόφιμα που έχουν μαζευτεί στα τοιχώματα του μπωλ (G).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προς αποφυγή ατυχημάτων και βλαβών στην συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα κουζινικά σκεύη μακρυά από τα κινούμενα μέρη.

- Όταν τελειώσετε το παρασκεύασμα ή στην περίπτωση που αποφασίσετε να αλλάξετε είδος αναδευτήρα, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Ανασηκώστε το βραχίονα (F) όπως αναφέρθη προηγουμένως και αφαιρέστε τον αναδευτήρα εξάγοντάς τον προσεκτικά προς τα έξω.
- Αφαιρέστε το καπάκι (E) στρέφοντάς το δεξιόστροφα.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Συνιστάται το χτύπημα των αυγών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για ένα καλύτερο αποτέλεσμα.
- Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν λίπη ή κρόκοι αυγών στον αναδευτήρα για μαρέγκα ή στο μπωλ.
- Για την πάστα φλόρα χρησιμοποιήστε κρύα υλικά, εκτός και αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή.
- Κατά την παρασκευή του ψωμιού, βεβαιωθείτε ότι δεν ξεπεράσατε τη μέγιστη συνιστώμενη χωρητικότητα προς αποφυγήν υπερφόρτωσης της συσκευής.
- Αν ακούτε ότι η συσκευή λειτουργεί υπό φόρτο κατά τη χρήση, σβήστε την και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Αφαιρέστε την πλεονάζουσα ζύμη, αποφεύγοντας έτσι την υπέρβαση της μέγιστης συνιστώμενης χωρητικότητας.
- Η ιδανική ανάμιξη των υλικών επιτυγχάνεται προσθέτοντάς τους πρώτα υγρό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε, κάνοντας σε αντίστροφη φορά όσα αναφέρθησαν προηγουμένως για τη συναρμολόγηση.
- Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι και σε θερμοκρασία max 50°C/122°F.
- Για τον καθαρισμό του σώματος της συσκευής (A), χρησιμοποιείτε ένα ελαφρά υγρό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε εντελώς κάθε μέρος πριν το συναρμολογήσετε και πάλι.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Βασική συνταγή για παντεσπάνι

4 ασπράδια αυγών
4 κουτάλια κρύο νερό
200 g ζάχαρη
1 φακελάκι ζάχαρη με βανίλια
4 κρόκοι αυγού

80 g αλεύρι
80 g καλαμποκάλευρο
1 κουταλάκι μπέϊκιν πάουντερ
Αναγκαία εξαρτήματα:
Μπωλ με αναδευτήρα για αυγά
- Ρίξτε τα ασπράδια του αυγού και το νερό στο μπωλ και χτυπήστε στην επιλογή 12 επί 1 περίπου λεπτό μέχρι να γίνουν μαρέγκα.
- Προσθέστε τη ζάχαρη και τη ζάχαρη με βανίλια μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας και χτυπήστε επί 1 ακόμα περίπου λεπτό μέχρι να λειώσει η ζάχαρη.
- Προσθέστε τους κρόκους των αυγών και αναμίξτε με μερικά “pulse”.
- Κοσκινίστε το αλεύρι, το καλαμποκάλευρο τη μπέϊκιν πάουντερ, προσθέστε τα στη ζύμη ενσωματώνοντάς τα σιγά σιγά με τη σπάτουλα.
- Ρίξτε τη ζύμη σε ένα ταψί με αποσπώμενο περίγυρο και απλώστε.

Βασική συνταγή για ζύμη για τούρτες
4 ασπράδια αυγών
1 φακελάκι μπέϊκιν πάουντερ
250 g μαλακή μαργαρίνη ή βούτυρο
250 g ζάχαρη
1 φακελάκι ζάχαρη με βανίλια
1 πρέζα αλάτι
4 αυγά
αλεύρι
150 ml γάλα
Αναγκαία εξαρτήματα:
Μπωλ με αναδευτήρα για ανάμιξη
- Ρίξτε όλα τα υλικά στο μπωλ με την αναφερόμενη σειρά.
  Αναμίξτε επί 1 λεπτό στην επιλογή 12 μέχρι να γίνει η ζύμη μαλακή και κρεμώδης.
- Αν κατά τη διαδικασία η ζύμη κολλήσει στα τοιχώματα του μπωλ, σβήστε τη συσκευή, ανοίξτε το καπάκι και σπρώξτε τη ζύμη στο εσωτερικό του τοιχώματος του μπωλ, χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.
- Ρίξτε σε ένα κατάλληλο ταψί φούρνου και βάλτε στο φούρνο.
  Η ζύμη μπορεί να τροποποιηθεί ελαφρά ανάλογα με τις προτιμήσεις, προσθέτοντας άλλες γεύσεις.

Παράδειγμα για “marble cake”:

- Ρίξτε τα 2/3 της ζύμης στο ταψί. Προσθέστε 1 κουτάλι κακάο σε σκόνη και 1 κουτάλι γάλα στην υπόλοιπη ζύμη και αναμίξτε ακόμα για λίγο με μερικά “pulse”.
- Ρίξτε τη σκούρα ζύμη επάνω στην ανοιχτόχρωμη στο ταψί. Βυθίστε μια οδοντογλυφίδα και με κινήσεις από τα πάνω προς τα κάτω δημιουργήστε τη μορφή “μαρμάρου” στη ζύμη.

Βασική συνταγή για ζύμη brisè

250 g αλεύρι
1 κουταλάκι μπέϊκιν πάουντερ
125 g μαργαρίνη ή βούτυρο
60 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
1 αυγό
1 κουτάλι κρύο νερό
Αναγκαία εξαρτήματα:
Μπωλ με αναδευτήρα για ανάμιξη

- Ρίξτε το αλεύρι, τη μπέϊκιν πάουντερ, το αλάτι και τη ζάχαρη στο μπωλ. Κόψτε σε μικρά κομμάτια το κρύο βούτυρο και βάλτε το και αυτό στο μπωλ.
- Αναμίξτε με την επιλογή 1 επί 30 δευτερόλεπτα, προσθέστε το αυγό και το κρύο νερό μέσω της οπής στο πώμα του μπωλ και αυξήστε προοδευτικά την ταχύτητα μέχρι την Ταχύτητα 6 για να αναμίξετε στη ζύμη.
- Πριν προχωρήσετε, βάλτε τη ζύμη στο ψυγείο να ξεκουραστεί επί 30 περίπου λεπτά.
- Απλώστε τη ζύμη, βάλτε την σε ένα ταψί καλά λαδωμένο και προσθέστε φρούτα κατά προτίμηση, για παράδειγμα μήλα ή δαμάσκηνα.

Βασική συνταγή για ζύμη brioche

350 g αλεύρι
40 g μαγιά μπύρας (φρέσκια) ή ένα φακελάκι ξηρή μαγιά μπύρας
80 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
80 g λειωμένη μαργαρίνη
200 ml χλιαρό γάλα
Αναγκαία εξαρτήματα:
Μπωλ με αναδευτήρα για ανάμιξη

- Ρίξτε τα υλικά στο μπωλ με την αναφερόμενη σειρά.
- Αρχικά, αναμίξτε με την Ταχύτητα 1 επί 30 δευτερόλεπτα και αυξήστε προοδευτικά την ταχύτητα μέχρι την Ταχύτητα 6 για να αναμίξετε τη ζύμη.
- Βγάλτε τη ζύμη από το μπωλ και συνεχίστε να ζυμώνετε στο χέρι για λίγο.
- Αναμίξτε στη συνέχεια στο χέρι άλλα υλικά που δεν χρειάζεται να κοπούν, για παράδειγμα σταφίδα.
- Πριν συνεχίσετε, επιτρέψτε στη ζύμη να εξαπλωθεί σε ένα σκεπασμένο δοχείο σε ζεστό περιβάλλον, μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.

Πιθανές χρήσεις:

- πλεξίδα ψωμιού, διακοσμημένα μπισκότα, τάρτες φρούτων, ζύμη για βάση για γαρνίρισμα. Για αλμυρές ζύμες, για παράδειγμα πίτα με κρεμμύδια, παρασκευάστε τη φουσκωμένη ζύμη χωρίς ζάχαρη.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

1. Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
2. Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
3. Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
4. Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
5. Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferyczych (deszcz, słońce, itp...).
6. Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
7. Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
8. Należy uważać na dzieci, aby być pewnym, że nie bedą bawiły się przyrządem.
9. NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
10. TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.
11. Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujace się na przyrządzie.
12. NIE DOTYKAĆ NIGDY RUCHOMYCH CZĘŚCI.
13. Nie uruchamiajcie próżnego przyrządu.
14. Dla uniknięcia nieszczęśliwych wypadków i uszkodzeń urządzenia należy trzymać zawsze ręce i narzędzia kuchenne daleko od noży i od części wirujących.
15. Podczas funkcjonowania urządzenia nie należy nigdy wkładać produktów ręcznie, zawsze korzystać z odpowiednich otworów.
16. Nie zdejmować pożywienia z boków miski podczas pracy przyrządu. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka i korzystać zawsze z łopatki otrzymanej w komplecie wraz z dostawą.
17. Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
18. Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
19. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego

obsługę techiczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.

20. Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
21. Przyrząd ten jest zgodny z wymaganiami dyrektywy 2006/95/EC i EMC 2004/108/EC.
22. Ewentualne zmiany tego produktu, nieuzgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkowania z winy użytkownika.
23. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
24. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA. (Rys. 1)

A Obudowa urządzenia
B Przycisk nachylenia ramienia
C Monitor
D Pulpit sterowania
E Pokrywa zbiornika
F Ramię
G Miseczka
H Trzepaczka do zagniatania
I Trzepaczka do ubijania
L Trzepaczka do mieszania
M Łopatka

ZALECENIA DLA UŻYTKOWANIA

UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

- Nacisnąć przycisk (B) i jednocześnie podnieść ramię (F) (Rys. 2).
- Zamontować pokrywę miseczki (E) na ramieniu (F), wstawiając nacięcia na pokrywce do odpowiednich wgłębień na dolnej części ramienia. Obrócić pokrywkę (E) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara dla unieruchomienia jej w swoim gnieździe (Rys. 3).
- Na podstawie rodzaju produktu do obróbki, należy włożyć nogę każdej trzepaczki do odpowiedniego otworu w dolnej części ramienia (F), naciskając ją lekko, aż do oporu (Rys. 4)

Urządzenie dysponuje trzema rodzajami trzepaczek:
Trzepaczka do ubijania (I): do ubijania białka jajek, śmietany, budyni błyskawicznych, gotowych mieszanin do słodkich ciast, w celu uzyskania konsystencji kremowych z margaryny lub masła oraz cukru (używać margaryny lub masła w temperaturze otoczenia), do ubijania jajek, do ciasta biszkoptowego i do miękkich ciast.
Trzepaczka do zagniatania (H): dla wszystkich rodzajów ciast (ciasta do pizzy, chleba, ciasta francuskiego, itp..).
Trzepaczka do mieszania (L): w celu przygotowania mieszanki do miękkich ciast.

- Zawsze z ramieniem (F) podniesionym włożyć miseczkę (G) do odpowiedniego gniazda w podstawie korpusu urządzenia (A); obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do całkowitego zablokowania (🔒) (Rys. 5).
- Przez odpowiedni otwór znajdujący się nad miseczką (G) włożyć do niej składniki, upewniwszy się, aby nie przekroczyć poziomu „MAX" zaznaczonego na miseczce.
- Nacisnąć przycisk (B) i jednocześnie opuścić ramię (F) w taki sposób, aby pokrywka (E) znalazła się nad miseczką (G) (Rys. 6).

UWAGA: Przed użyciem urządzenia, upewnić się czy umieściliśmy prawidłowo wszystkie akcesoria.

- Wstawić wtyczkę do gniazdka prądowego i uruchomić urządzenie naciskając przycisk "⏻" umieszczony na pulpicie sterowania (D). Zaświeci się wyświetlacz (C) (Rys. 7).
- Wyregulujcie żądaną prędkość za pomocą przycisków „+" i „-"umieszczonych na pulpicie sterowania.
  Można także wybrać funkcjonowanie impulsowe naciskając odpowiedni przycisk „P" na pulpicie sterowania (D). Najlepsze wykorzystanie urządzenia nastąpi poprzez naciśniecie na przycisk przez bardzo krótki czas (2/3 sekundy).

OSTRZEŻENIE: Na korpusie urządzenia (A) jest umieszczona etykietka, na której są podane prędkości do zastosowania przy użyciu danego rodzaju trzepaczki. W każdym razie zaleca się rozpoczynanie od mniejszej prędkości, zwiększając ją zgodnie z wymaganiami, oraz przestrzeganie wskazanych w specyficznej recepturze okresów przygotowania .

UWAGA: Nie używać urządzenia w sposób ciągły przez okres dłuższy niż 2 minuty; następnie odczekać kilka minut przed ponownym jego uruchomieniem.

- Urządzenie jest wyposażone w specjalny mechanizm, który podczas pracy wywołuje oprócz ruchu obrotowego trzepaczki także ruch kołowy wokół podstawy miseczki (G).

UWAGA: Jeżeli w czasie pracy urządzenia okaże się niezbędne dodanie kolejnych składników do wnętrza miseczki (G), należy wyłączyć urządzenie i wykorzystać odpowiedni otwór do wkładania, który jest umieszczony na pokrywce (E) tej miseczki.

- Dla uzyskania rezultatu bardziej jednorodnego należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu i podnieść ramię (F) jak opisano wcześniej. Przy pomocy łopatki (M), otrzymanej wraz z wyposażeniem, przesunąć do środka produkty rozmieszczone na ściankach miseczki (G).

UWAGA: Dla uniknięcia nieszczęśliwych wypadków i uszkodzeń urządzenia należy trzymać zawsze ręce i narzędzia kuchenne daleko od części wirujących.

- Po zakończonej obróbce lub w przypadku, kiedy chcemy zmienić rodzaj trzepaczki należy wyłą-

czyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu, podnieść ramię (F) jak opisano wcześniej i wyciągnąć ostrożnie trzepaczkę na zewnątrz.
- Zdjąć pokrywkę (E) obracając ją w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.

RADY PRAKTYCZNE

- Dla uzyskania lepszego rezultatu zaleca się ubijanie jajek w temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białka sprawdzić czy nie ma tłuszczu lub żółtka na trzepaczce do ubijania lub w miseczce.
- Dla ciasta francuskiego stosować zimne składniki, chyba, że podano inaczej w recepturze.
- Podczas przygotowywania chleba, należy upewnić się, aby nie przekroczyć zalecanej maksymalnej objętości ciasta, która mogłaby przeciążyć urządzenie.
- Jeżyli słyszycie, że urządzenie pracuje przeciążone, należy je wyłączyć i odłączyć wtyczkę od gniazdka prądu. Usunąć nadmiar ciasta, unikając tym sposobem przekroczenie zalecanej objętości maksymalnej.
- Optymalną konsystencję ciasta otrzyma się dodając najpierw składniki, a następnie płyny.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.
- Zdjąć wszystkie akcesoria, wykonując czynności w odwrotnej kolejności niż to opisano wcześniej przy składaniu.
- Wszystkie akcesoria mogą być myte w zmywarce w koszyku górnym w maksymalnej temperaturze równej 50°C/ 122°F.
- Do oczyszczenia korpusu urządzenia należy używać lekko wilgotnej szmatki.

UWAGA: Po czyszczeniu, należy wysuszyć dokładnie każdą cześć przed ponownym złożeniem.

PRZEPISY

Przepis podstawowy dla ciasta biszkoptowego
4 białka jajek
4 łyżki zimnej wody.
200 g cukru
1 paczuszka cukru waniliowego
4 żółtka
80 g mąki
80 g mąki kukurydzianej
1 łyżeczka drożdży w proszku
Niezbędne akcesoria:
Miseczka z trzepaczką do jajek

- Wrzucić białka oraz wlać wodę do tacki i zmiksować z ustawieniem nr 12 przez okres około 1 minuty do momentu ubicia gęstej piany.
- Dodać cukier i cukier waniliowy za pomocą rurki dosyłowej i zmiksować przez okres kolejnej 1 minuty, aż do momentu rozpuszczenia cukru.
- Dodać żółtka i wymieszać je za pomocą paru impulsów.
- Przesiać przez sitko mąkę, mąkę kukurydzianą i drożdże w proszku. Dodać te składniki do ciasta dokładając je delikatnie za pomocą łopatki.
- Wyłożyć ciasto na brytfannę z wyjmowanym bokiem i rozwałkować je.

Przepis podstawowy dla ciasta tortowego

4 białka jajek
1 paczuszka drożdży w proszku
250 g miękkiej margaryny lub masła
250 g cukru
1 paczuszka cukru waniliowego
1 szczyptę soli
4 jajka
mąki
150 ml mleka
Wymagane akcesoria:
Miseczka z trzepaczką do mieszania

- Wlać wszystkie składniki do pojemnika w zalecanej kolejności.
  Wymieszać przez 1 minutę z ustawieniem 12 do momentu, kiedy ciasto stanie się miękkie i mające konsystencję śmietany.
- Jeżeli podczas procesu urabiania ciasto przyczepiło się do boków pojemnika, należy wyłączyć urządzenie, otworzyć pokrywkę i zepchnąć ciasto z boków pojemnika przy użyciu łopatki.
- Wyłożyć ciasto do odpowiedniej brytfanny i rozłożyć je.
  Ciasto może być lekko zmienione w zależności od chęci poprzez dodanie innych dodatków smakowych.

Przykład dla "marble cake":

- Włożyć 2/3 objętości ciasta do brytfanny. Dodać 1 łyżkę kakao w proszku i 1 łyżkę mleka do pozostałego ciasta i wymieszać je jeszcze krótko za pomocą kilku impulsów.
- Wyłożyć ciasto ciemne na wcześniej położone jasne na brytfannę. Zanurzyć wykałaczkę w cieście i za pomocą poruszeń w górę i w dół wywołać efekt „marmuru" na powierzchni ciasta.

Przepis podstawowy dla ciasta kruchego (brisee)
250 g mąki
1 łyżeczka drożdży w proszku
125 g margaryny lub masła
60 g cukru
1 szczyptę soli
1 jajko
1 łyżkę zimnej wody.
Wymagane akcesoria:
Miseczka z trzepaczką do mieszania
- Wsypać mąkę, drożdże, sól i cukier do pojemnika. Rozdrobnić zimne masło i wrzucić je także do pojemnika.
- Wymieszać zestawienie 1 przez 30 sekund, dodać jajko i zimną wodę przez otwór w zamknięciu pojemnika i sukcesywnie zwiększać prędkość aż do prędkości nr 6, aby wymieszać ciasto.
- Przed dalszym postępowaniem włożyć ciasto do lodówki na około 30 minut.
- Wyłożyć ciasto na brytfannę dobrze natłuszczoną i dodać dowolnie owoce, na przykład jabłka lub śliwki.

Przepis podstawowy dla ciasta drożdżowego (brioche)
350 g mąki
40 g drożdży (świeżych) lub 1 paczuszkę drożdży w proszku
80 g cukru
1 szczyptę soli
80 g margaryny luzem
200 ml letniego mleka
Wymagane akcesoria:
Miseczka z trzepaczką do mieszania
- Wlać wszystkie składniki do pojemnika w zalecanej kolejności.
- Najpierw wymieszać z prędkością 1 przez 30 sekund i zwiększać progresywnie prędkość aż do uzyskania prędkości nr 6, aby wymieszać ciasto.
- Wyjąć ciasto z pojemnika i kontynuować jego ręczne zagniatanie przez jakiś czas.
- Wymieszać ręcznie inne składniki, które nie musza być rozdrobnione jak na przykład rodzynki.
- Przed dalszym postępowaniem umożliwić ciastu wyrośnięcie w przykrytym pojemniku w ciepłym otoczeniu i zwiększenie swojej objętości podwójnie.

Możliwe zastosowania:.
- pieczywo plecione, dekorowane biszkopty, kanapki z owocami, ciasto do nadzienia. Do tortów na słono, na przykład tortu z cebulą należy przygotować wyrośnięte ciasto bez cukru.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
8. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. НИКОГДА НЕ ДОТРАГИВАТЬСЯ ДО ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.
13. Никогда не работать с прибором вхолостую.
14. Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора не прикасайтесь руками или кухонными принадлежностями к движущимся лезвиям.
15. Во время работы прибора никогда не докладывайте продукты руками; всегда используйте соответствующие отверстия.
16. Не снимать продукты со стенок ёмкости, если прибор работает. Выключить комбайн, отсоединить вилку провода от электрической розетки и всегда пользоваться только той лопаткой, которая прилагается в комплекте.
17. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
18. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
19. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или

его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.

20. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
21. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/EC и EMC 2004/108/EC.
22. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
23. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
24. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Кнопка наклона рычага
C Дисплей
D Панель управления
E Крышка чаши
F Рычаг
G Чаша
H Венчик для замеса теста
I Венчик для взбивания
L Венчик для смешивания
M Шпатель

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

- Нажмите кнопку (B) и одновременно поднимите рычаг (F) (Рис. 2).
- Установите крышку чаши (E) на рачаге (F), вставив штырьки на крышке внутрь пазов на нижней части рычага. Поверните крышку (E) против часовой стрелки до защелкивания (Рис. 3).
- В зависимости от вида обрабатываемого продукта вставить венчик в соответствующее гнездо в нижней части рычага (F), слегка прижав его до упора (Рис. 4).

Устройство имеет три типа венчика:
Венчик для взбивания (I): для взбивания яичных белков, сливок, пудингов, готовых смесей для кексов; для взбивания в крем маргарина или сливочного масла и сахара (использование маргарина или сливочного масла комнатной температуры); для смешивания яиц, для бисквитного теста и воздушных кондитерских изделий.
Венчик для тестозамешивания (H): для всех видов теста (тесто для пиццы, хлеба, мучных кондитерских изделий и т.д.)
Венчик для смешивания (L): для смешивания теста для воздушных кондитерских изделий.

- При поднятом рычаге (F) установите чашу (G) в гнездо в нижней части корпуса (A) и поверните ее по часовой стрелке до упора (🔒) (Рис. 5).
- Поместить ингредиенты в чашу (G) через соответствующее отверстие над чашей, не превышая уровень “MAX” на чаше.
- Нажмите кнопку (B) и одновременно опустите рычаг (F) так, чтобы крышка (E) закрыла чашу (G) (Рис. 6).

ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора убедитесь, что вы правильно установили все аксессуары.

- Вставьте вилку в розетку и включите прибор, нажав на кнопку “⏻”, расположенную на панели управления (D). Включится дисплей (C) (Рис. 7).
- Установите нужную скорость, используя кнопки”+” и “-” на панели управления (D).
  Можно также выбрать импульсное функционирование, нажав на кнопку “P” на панели управления (D). Оптимальное использование достигается при установке очень короткого времени (2 / 3 секунды).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: На корпусе прибора (A) имеется наклейка с указанием скоростей в зависимости от типа используемого венчика. В любом случае, вы должны всегда начинать с низкой скорости, а затем увеличивать ее по мере необходимости и придерживаться указанному в рецепте времени приготовления.

ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор в течение более чем 2 минут подряд; затем подождите несколько минут перед повторным включением.

- Прибор имеет специальный механизм, который, в процессе обработки, сообщает венчику, помимо вращательного движения вокруг себя, циркулярное движение вокруг основания чаши (G).

ВНИМАНИЕ: Если в ходе работы возникнет необходимость в добавлении в чашу (G) дополнительных ингредиентов, выключите устройство и используйте входное отверстие на крышке (E) чаши.

- Чтобы получить более однородную массу, выключите прибор, выньте вилку из розетки и поднимите рычаг (F), как описано выше. С помощью шпателя (M) счистите продукт со стенок чаши (G) и переместите его к центру.

ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора не прикасайтесь руками или кухонными принадлежностями к движущимся частям.

- По завершении работы или если вы решите изменить тип венчика, выключите прибор, выньте вилку из розетки, подняв рычаг (F), как описано выше, осторожно снимите венчик потянув его наружу.
- Снимите крышку (E), повернув ее по часовой стрелке.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для достижения лучших результатов рекомендуется всегда взбивать яйца при комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков удостовериться в отсутствии жира или яичного желтка на венчике или в чаше.
- Для песочного теста используйте охлажденные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.
- Во время приготовления хлеба не превышайте рекомендуемый максимальный объем, чтобы избежать перегрузки прибора.
- Если вы слышите, что прибор работает с усилием, выключите его и выньте вилку из розетки. Удалите избыточное тесто, тем самым избегая превышения максимальной рекомендуемой загрузки.
- Оптимальный замес ингредиентов получается добавлением в первую очередь жидкости.

УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

- Снимать все детали по описанию сборки, приведённому ранее, но в обратной последовательности.
- Все детали могут мыться в верхней части посудомоечной машины при максимальной температуре, равной 50°C/ 122°F.
- Для очистки корпуса прибора (A) использовать слегка влажную ткань.

ВНИМАНИЕ: После мытья тщательно высушить каждую деталь, прежде чем приступать к сборке комбайна.

РЕЦЕПТЫ

Основной рецепт для приготовления бисквитного теста

4 яичных белка
4 столовые ложки холодной воды
200 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
4 желтка
80 г муки
80 г кукурузной муки
1 чайная ложка сухих дрожжей
Аксессуары:
Чаша с венчиком для яиц

- Налить яичные белки и воду в стакан и взбивать с настройкой 12 около 1 минуты, пока они не станут белыми.
- Добавить сахар и ванильный сахар через вводную трубку и взбивать примерно 1 минуту, пока сахар полностью не растворится.
- Добавить яичные желтки и взбивать импульсами.
- Просейте муку, кукурузную муку и сухие дрожжи, добавить в смесь и снова перемешивать импульсами.
- Вылить смесь в форму со съемными бортами и разгладить.

Основной рецепт для приготовления теста для тортов

4 яичных белка
1 пакетик сухих дрожжей
250 г мягкого маргарина или сливочного масла
250 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
4 яйца
муки
150 мл молока
Аксессуары:
Чаша с венчиком для смешивания

- Поместить все ингредиенты в миске в указанном порядке.
  Смешивать в течение 1 минуты с настройкой 12, пока тесто не станет мягким и кремообразным.
- Если в процессе замеса тесто прилипло к краям чаши, выключите прибор, откройте крышку и заправьте тесто внутрь чашки с помощью шпателя.
- Вылейте замес в форму для выпечки и выпекать.
  При желании можно добавить в тесто другие вкусовые добавки.

Пример приготовления “мраморного кекса”:

- Налейте 2/3 теста в форму. Добавьте 1 столовую ложку какао-порошка и 1 столовую ложку молока в оставшееся тесто и снова перемешайте несколькими импульсами.
- Вылейте темное тесто в форму на светлое. С помощью палочки проделать несколько движений сверху вниз, придавая поверхности вид «мрамора».

Основной рецепт для приготовления теста brisè

250 г муки
1 чайная ложка сухих дрожжей
125 г маргарина или сливочного масла
60 г сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
1 ложка холодной воды
Аксессуары:
Чаша с венчиком для смешивания

- Поместите муку, сухие дрожжи, соль и сахар в чашу. Покрошите холодное сливочное масло в чашку.
- Замесите с настройкой 1 в течение 30 секунд, добавьтеь яйцо и холодную воду через отверстие в крышке стакана и, постепенно увеличивая скорость до 6, замесите тесто.
- Перед выпечкой поместите тесто в холодильник примерно на 30 минут.
- Раскатайте тесто, поместите его в хорошо смазанную форму для выпечки и добавьте фрукты по своему вкусу (яблоки или сливы).

Основной рецепт для приготовления теста brioche

350 г муки
40 г пивных дрожжей (свежих) или 1 пакетик сухих дрожжей
80 г сахара
1 щепотка соли
80 г расплавленного маргарина
200 мл теплого молока
Аксессуары:
Чаша с венчиком для смешивания

- Поместить все ингредиенты в миске в указанном порядке.
- Сначала замешивайте на скорости 1 в течение 30 секунд, а затем постепенно увеличьте скорость до 6.
- Выньте тесто из чаши и продолжайте месить руками.
- Замесите другие ингредиенты, не подлежащие измельчению, например, изюм.
- Перед выпечкой поставьте тесто, чтобы оно дошло, в закрытую емкость в теплое помещение; объем тесто должен удвоиться.

Возможное применение:

- плетеный хлеб, украшенное печенье, тартинки из фруктов, изделия с начинкой. Для соленых пирогов, например пирог с луком, приготовить тесто без сахара.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
٨. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لا تلمس أبداً الأجزاء أثناء تحركهم.
١٣. لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
١٤. لتجنب وقوع الحوادث والتسبب في تلفيات بالجهاز، ابعد دائمًا الأيدي وأدوات المطبخ عن الشفرات المتحركة.
١٥. لا تُدخل أبدًا الأطعمة بأيديك في الجهاز أثناء تشغيله؛ استخدم دائمًا الفتحات الخاصة.
١٦. لا تزيل الطعام من على جدران الإناء أثناء تشغيل الجهاز. أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربي واستخدم دائماً الملعقة الملحقة.
١٧. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٨. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
١٩. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
٢٠. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.

٢١. هذا الجهاز مطابق للائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EC/١٠٨/EMC٢٠٠٤.
٢٢. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٣. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢٤. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهـاز (الشكل ١)

A جسم الجهاز
B زر إمالة الذراع
C شاشة العرض
D لوحة أزرار التحكم
E غطاء إناء العجن
F الذراع
G إناء العجن
H أداة العجن
I أداة الخفق
L أداة المزج
M الملعقة المستوية

تعليمات الاستخدام

تنبيـه: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

- اضغط على الزر (B) وفي نفس الوقت ارفع الذراع (F) (الشكل ٢).
- قم بتركيب غطاء إناء العجن (E) على الذراع (F)، عن طريق إدخال الزوائد الموجودة على الغطاء في مواضعها المخصصة على الجزء السفلي من الذراع. لف الغطاء (E) في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه (الشكل ٣).
- تبعًا لنوع الطعام الذي ستقوم بتحضيره، قم بتركيب الأداة داخل الفتحة الخاصة بها في الجزء السفلي من الذراع (F)، وذلك بالضغط عليها برفق حتى نهاية مجراها (الشكل ٤).

تم تزويد الجهاز بثلاثة أنواع من الأدوات:
أداة الخفق (I): لخفق بياض البيض، والقشدة، والبودينج الفوري، وخلطات الحلويات الجاهزة؛ ولتنعيم السمن أو الزبد والسكر (استخدم السمن أو الزبد في درجة حرارة الغرفة)؛ ولخفق البيض لعمل الكيك الأسفنجي والحلويات الطرية.
أداة العجن (H): لجميع أنواع العجين (عجينة البيتزا، والخبز، والعجين المرقق، وغير ذلك..).
أداة المزج (L): لخلطات الحلويات الطرية.

- قم بتركيب إناء العجن (G) في موضع تركيبه الموجود في قاعدة جسم الجهاز(A) مع وجود الذراع (F) مرفوعًا؛ لف الإناء في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل للتثبيت الكامل (🔒) (الشكل ٥).
- صُب المكونات داخل إناء العجن (G) من خلال الفتحة المخصصة لذلك فوق الإناء مع التأكد من عدم تجاوز المستوى الأقصى "MAX" الموضح على الإناء نفسه.
- اضغط الزر (B) وفي نفس الوقت اخفض الذراع (F) بحيث يكون وضع الغطاء (E) فوق إناء العجن (G) (الشكل ٦).

تنبيــه: قبل استخدام الجهاز، تأكد من تركيب جميع الملحقات بطريقة صحيحة.

- أدخل القابس في مأخذ التيار وقم بتشغيل الجهاز بالضغط على الزر "⏻" الموجود على لوحة أزرار التحكم (D). ستضيء شاشة العرض (C) (الشكل ٧).
- اضبط السرعة المطلوبة باستخدام الأزرار "+" و "-" الموجودة على لوحة أزرار التحكم (D).

يمكن أيضًا اختيار وظيفة التشغيل بالنبضات عن طريق الضغط على الزر الخاص بذلك "P" الموجود على لوحة أزرار التحكم (D). أفضل تشغيل تحصل عليه بالضغط على الزر لوقت قصير للغاية (من ٢ إلى ٣ ثواني).

تحذيــر: يوجد على جسم الجهاز (A) بطاقة توضح السرعات التي يمكن استخدامها على أساس نوع الأداة المستخدمة. على أية حال يُنصح دائمًا بالبدء من أقل سرعة ثم زيادتها فيما بعد تبعًا للحاجة، كما يُنصح بإتباع أزمنة التحضير الموضحة في كل وصفة خاصة.

تنبيــه: لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تزيد عن دقيقتين متواصلتين؛ ومن ثم انتظر بضع دقائق قبل تشغيله من جديد.

- الجهاز مزود بآلية خاصة، فبالإضافة إلى تحريك الأداة حركة دائرية حول نفسها أثناء التشغيل، فإنها تعمل أيضًا على تحريكها حركة دائرية حول قاعدة إناء العجن (G).

تنبيــه: إذا لزم الأمر إضافة مكونات أخرى داخل إناء العجن (G) أثناء التشغيل، أطفئ الجهاز واستخدم الفتحة الخاصة لإضافة المكونات والموجودة على الغطاء (E) الخاص بإناء العجن.

- للحصول على نتيجة متجانسة أكثر، أطفئ الجهاز، وافصل القابس عن مأخذ التيار، وارفع الذراع (F) كما هو موضح فيما سبق. باستخدام الملعقة المستوية المرفقة (M) قم بتحريك مكونات الغذاء الموجودة على جدران إناء العجن (G) في المنتصف.

تنبيــه: لتجنب وقوع الحوادث والتسبب في تلفيات بالجهاز، ابعد دائمًا الأيدي وأدوات المطبخ عن الأجزاء المتحركة.

- عند انتهاء العمل أو في حالة الرغبة في استبدال الأداة، أطفئ الجهاز وافصل القابس عن مأخذ التيار؛ ثم ارفع الذراع (F) كما هو موضح فيما سبق، وقم بإزالة الأداة بسحبها إلى الخارج بحذر.
- قم بإزالة الغطاء (E) بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

نصائح مفيدة

- يُنصح بخفق البيض في درجة حرارة الغرفة للحصول على أفضل النتائج.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود أية دهون أو صفار بيض على أداة الخفق أو داخل إناء العجن.
- بالنسبة للعجين المرقق استخدم مكونات باردة إذا لم تحدد الوصفة غير ذلك.
- أثناء تحضير الخبز، تأكد من عدم تجاوز السعة القصوى التي يُنصح بها لتجنب تحميل الجهاز بشكل مفرط.
- إذا شعرت أن الجهاز يعمل تحت ضغط أثناء الاستخدام، أطفئه وافصل القابس عن مأخذ التيار. أخرج العجين الزائد وبذلك تتجنب تجاوز السعة القصوى التي يُنصح بها.
- يمكنك الحصول على العجن الأمثل للمكونات إذا قمت بإضافتها قبل السوائل.

التنظيف والصيانة

تحذيـر: لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

تحذيـر: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

- فك جميع الملحقات المستخدمة بعكس اتجاه اللف المستخدم في التركيب والذي تم توضيحه سابقاً.
- يمكن غسل جميع الملحقات في غسالة الأطباق بالرف العلوي على درجة حرارة لا تتعدى ٥٠ درجة مئوية (١٢٢ درجة فهرنهايت).
- لتنظيف جسم الجهاز (A) استخدم قطعة قماش منداة قليلاً.

تنبيـه: بعد التنظيف جفف كل جزء جيداً قبل تركيبه.

بعض وصفات الطهي

الوصفة الأساسية لعجينة الكيكة الإسفنجية

٤ بياض بيض
٤ ملاعق ماء بارد
٢٠٠ جم سكر
١ كيس فانيليا مُحلاة بالسكر
٤ صفار بيض
٨٠ جم دقيق
٨٠ جم دقيق ذرة
١ ملعقة صغيرة مسحوق خميرة
الملحقات اللازمة:
إناء العجن وأداة خفق البيض

- صُب بياض البيض والماء في الإناء واخفق بضبط الجهاز على الوضع ١٢ لمدة دقيقة واحدة تقريبًا حتى تحصل على خليط أبيض ناعم.
- أضف السكر والڤانيليا المُحلاة بالسكر من خلال أنبوب إضافة المكونات واخلط لمدة دقيقة أخرى تقريبًا حتى يذوب السكر.
- أضف صفار البيض واخلط بالضغط على زر النبضات عدة مرات.
- قم بغربلة الدقيق ودقيق الذرة ومسحوق الخميرة. قم بإضافتهم للعجين مع خلطهم برفق باستخدام الملعقة المستوية.
- صُب العجين وافرده في إناء ذي حواف قابلة للفك.

الوصفة الأساسية لعجينة التورتات

٤ بياض بيض
١ كيس مسحوق خميرة
٢٥٠ جم سمن طري أو زبد
٢٥٠ جم سكر
١ كيس ڤانيليا مُحلاة بالسكر
١ رشة ملح
٤ بيضات
١٥٠ مل حليب
الملحقات المطلوبة:
إناء العجن وأداة المزج

- صُب جميع المكونات في إناء العجن بالترتيب الموضح.
ابدأ بالمزج لمدة دقيقة واحدة بضبط الجهاز على الوضع ١٢ حتى تحصل على عجين طري وناعم.
- إذا التصق العجين أثناء التشغيل في حواف إناء العجن، أطفئ الجهاز وافتح الغطاء وادفع العجين داخل حواف الإناء باستخدام الملعقة المستوية.
- يُصب بعد ذلك في صينية فرن مناسبة ويُطهى.
يمكن تعديل العجين قليلا حسب الرغبة بإضافة نكهات أخرى.

مثال: بالنسبة لكيك الماربل"Marble Cake":

- صُب ثلثي العجين في الصينية. أضف ١ ملعقة من مسحوق الكاكاو و١ ملعقة حليب للكمية الباقية من العجين وامزجه لوقت قليل باستخدام بعض النبضات.
- صُب العجين الداكن على الكمية الفاتحة في الصينية. اغرس عود خشبي في العجين وقم بعمل حركة من أعلى إلى أسفل بحيث تضفي عليه مظهر "الرخام".

الوصفة الأساسية للعجينة المرققة

٢٥٠ جم دقيق
١ ملعقة صغيرة مسحوق خميرة
١٢٥ جم سمن أو زبد
٦٠ جم سكر
١ رشة ملح
١ بيضة
١ ملعقة ماء بارد
الملحقات المطلوبة:
إناء العجن وأداة المزج

- صُب الدقيق والخميرة والملح والسكر في الإناء. قم بتقطيع الزبد البارد لقطع صغيرة وضعه أيضًا في الإناء.
- ابدأ بالمزج بضبط الجهاز على السرعة ١ لمدة ٣٠ ثانية. أضف البيض والماء البارد من خلال الفتحة الموجودة في غطاء الإناء، ثم قم بزيادة السرعة تدريجيًا حتى تصل للسرعة ٦ لمزج العجين.
- قبل استكمال الخطوات، ضع العجين في الثلاجة ليهدأ لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا.
- افرد العجين وضعه في صينية مدهونة جيدًا بمادة دهنية وأضف الفاكهة حسب الرغبة، كالتفاح أو البرقوق.

الوصفة الأساسية لعجينة فطائر الحلوى "البريوش"

٣٥٠ جم دقيق
٤٠ جم خميرة بيرة (طازجة) أو ١ كيس من خميرة بيرة جافة
٨٠ جم سكر
١ رشة ملح
٨٠ جم سمن سائل
٢٠٠ مل حليب فاتر
الملحقات المطلوبة:
إناء العجن وأداة المزج

- صُب المكونات في الإناء بالترتيب الموضح.
- في البداية امزجها على السرعة ١ لمدة ٣٠ ثانية ثم قم بزيادة السرعة تدريجيًا حتى تصل للسرعة ٦ لمزج العجين.
- أخرج العجين من الإناء واستمر في عجنه يدويًا لمدة قليلة.
- امزج أيضًا يدويًا المكونات الأخرى التي لا يجب تفتيتها كالعنب المجفف مثلاً.
- قبل الاستمرار اترك العجين يتخمر في وعاء مُغطى في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.

الاستخدامات الممكنة:

- ضفيرة الخبز، والبسكويت المُزين، وتارت الفواكه، والعجائن المحشوة. بالنسبة للكعك المملح مثل كعكة البصل، قم بتخمير العجين بدون إضافة السكر.